

16.1.. Cette fourme du Forez, se caractérisé par un pré égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé.

Quel est son nom ?

.. [La fourme de Montbrison](#)

16.2.. Ce fromage est apparu au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle. A cette époque, à l'ouest de Clermont Ferrand, les exploitations produisaient un fromage fermier de qualité inégale et se vendant difficilement. Cependant, certaines pièces bleussaient dans les caves et apportaient une saveur particulière agréable et savoureuse. Antoine Roussel, un enfant du pays, chercha à reproduire cette évolution ou transformation spontanée. Il constate que le pain de seigle qu'on conservait avec le fromage dans le tiroir de la table bleussait aussi. Antoine Roussel multiplia ses expériences, modifia les procédés de fabrication et perfectionna sa découverte en créant artificiellement des trous à l'aide d'aiguilles dans les fromages. Alors, un mois après sa fabrication, il se forma un fromage bleu bien persillé, onctueux et d'une saveur incomparable. L'invention du bleu fut alors partagée et grâce aux progrès des transports, la fabrication se dissémina dans la région, jusque dans le Cantal et la Lozère donnant naissance à d'innombrables variétés de bleus regroupées sous quelle appellation ?

.. [Le bleu d'Auvergne](#)

16.3.. Pour réaliser ce bleu de vache, il faut que la cave soit munie de fleurines pour assurer l'aération et la régulation thermique de la cavité. Les caves les plus fameuses sont celles de Roquefort-sur-Soulzon.

.. [Le bleu des Causses](#)

16.4.. Pour réaliser ce fromage, il faut le lait des brebis de la race Lacaune. Quel est ce fromage ?

.. [Le roquefort](#)

16.5.. Quel est ce fromage à pâte persillée non pressée et non cuite dont le croutage présente une fine fleur constituée d'un léger duvet blanc de type moisissure et pouvant tolérer un marbrage coloré d'orange à ivoire, dont l'aire géographique recouvre 27 communes des départements de l'Isère et de la Drôme.

.. [Le bleu du Vercors-Sassenage](#)

16.6.. Cette fourme du Forez, se caractérisé par un égouttage réduit et salage par saumure et/ou au sel sec en surface.

Quel est son nom ?

.. [La fourme d'Ambert](#)

16.7.. Ce fromage dont l'origine remonte au 13<sup>ème</sup> siècle, avec l'introduction des techniques de fabrication fromagère par les moines de l'Abbaye de Saint Claude dans le Jura.

.. [Le bleu de Gex haut Jura ou Bleu de Septmoncel](#)

16.8.. Quel est le fromage associé aux fleurines ?

.. [Le roquefort](#)