

20.1.. Pour Curnonsky, ces fromages résonnent comme « le son du saxophone dans la symphonie des fromages ».

Quels sont-ils ?

- a).. les fromages à pâte persillée ;
- b).. les fromages à pâte molle croûte fleurie ;
- c).. les fromages à pâte molle croûte lavée.

20.2.. Le fromage frais demi-sel contient 50 % de sel dans sa composition ?

- a).. C'est vrai ;
- b).. C'est faux ;
- c).. Cela dépend de son affinage.

*Le demi-sel ne contient pas 50 % de sel... Il est, au contraire, moins salé que les autres fromages !*

*Fabriqué aujourd'hui industriellement dans toute la France, il est né au siècle dernier de l'imagination d'un certain M. Pommel, de Gournay-en-Bray. La production de ce fromage frais est réglementée par un décret de 1953. Il est impérativement fabriqué avec du lait de vache emprésuré. Sa pâte homogène est ferme et salée à moins de 2 %. Sa teneur en matières grasses est inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de matière sèche, qui ne doit elle-même par représenter moins de 30 % de son poids total.*

20.3.. Je suis le Bleu de Bresse né en 1950, « petit frère » d'un fromage né avant la guerre de 1939, en remplacement du gorgonzola absent des tables françaises pour des raisons politiques, quel est le nom de mon « grand frère » ?

.. Le Saingorlon

20.4.. Dans le Roman de la Rose écrit au 13<sup>ème</sup> siècle par Guillaume de Lorris, le nom de ce fromage est angelot.

Au 21<sup>ème</sup> siècle quel est mon nom ?

.. Le livarot.

20.5.. Quel est le grand fromager parisien, désigna le fromage triple crème brillat-savarin ?

.. Henri Androuët

*Créé en Normandie, où la crème fraîche est reine, à la demande de quelques fromagers, dont Henri Androuët qui le baptisé en hommage au grand gastronome français, le brillat-savarin est un triple-crème. Mis au point par le fabricant de l'Excelsior, à Forges-les-Eaux (Seine-Maritime), dans les années 1930, il est plus grand que ce fromage, dont il s'inspire. **Un souci présida à sa naissance : le faire suffisamment gros et savoureux pour satisfaire l'appétit et le goût de plusieurs gastronomes réunis autour d'une même table.** Au lait entier enrichi, le brillat-savarin fleurit bon la crème fraîche. Un court affinage de 1 à 2 semaines en cave sèche donne à sa pâte onctueuse une rare finesse. Sa croûte aux moisissures peu développées est fleurie d'un délicat duvet blanc. 1 ou 2 semaines plus tard, il prend un aspect rouge et une saveur très grasse, mais plus marquée. Le fabricant qui le produit actuellement en a déposé le nom.*

20.6.. Les fromages fondus sont souvent fabriqués à partir de fromages de quelle famille ?

Les fromages fondus sont souvent fabriqués à partir des fromages à pâte pressée cuite.

20.7.. Quel est le mot de cette définition ?

Ajouter une quantité plus ou moins grande de fromage râpé (parmesan, gruyère, emmenthal) à une sauce, à une farce, à une pâte quelconque, à un mets devant être gratiné.

.. Fromager

20.8.. Avant la guerre de 1939-1945, c'est-à-dire avant l'industrialisation alimentaire et le productivisme alimentaire, beaucoup de personnes réalisaient leur propre fromage de ménage. Ce fromage frais, ce présentait souvent dans un panier de jonc.

Quel était son nom ?

.. Une jonchée

#### **Recette de jonchée**

*Ce fromage peut se réaliser avec du lait de chèvre ou de brebis (le lait de chèvre se trouve plus facilement dans les commerces).*

*Ingrédients : 2 litres de lait de chèvre ou de brebis / 2 à 3 feuilles de laurier / de la présure.*

*Porter à ébullition la moitié du lait avec les feuilles de laurier, retirer les feuilles de laurier.*

*Mélanger avec le reste du lait non chauffé. Ajouter de la présure (on en trouve chez tous les pharmaciens).*

*On laisse cailler, et on transvase dans des petits pots, ou on égoutte dans des faisselles plastiques, dans une passoire en plastique.*

*Il suffit de le déguster frais, ou en préparation (assaisonnement de pâtes, garniture de pâtisserie comme de la brousse ou du brocciu).*