**Des fromages français II**

**Lisez attentivement les questions avant d’écouter la chronique**



**Écoutez et faites les exercices**

**I. Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F) :**

1. Le camembert, c’est un fromage du Grand Est.

2. Au XV siècle, tout le monde mangeait du brie, c’était le fromage préféré des Français.

3. Louis XIV aimait avec folie le brie.

4. L’ossau-Iraty, c’est un fromage fabriqué avec du lait de vache à pâte pressée non cuite.

5. Le fromage édam est né au XV siècle.

**II. Associez chaque fromage avec ses origines :**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Le munster**  | a. Ce fromage a été fabriqué pour la première fois par un moine du monastère de Landrecies au VIIème siècle.  |
| **2. Le langres** | b. Ce fromage est né au XVIIIème siècle dans le village qui porte le même nom. |
| **3. Le maroilles** | c. Ce fromage a eu ses origines au VIIIème siècle dans un chant du Prieur des Dominicains.  |
| **4. Le brie** | d. Il est apparu au XIIe siècle, grâce aux moines cisterciens. |
| **5. Le camembert** | e. Ses origines sont liées à une légende, un empereur est mort à cause d’une grande consommation de ce fromage. |
| **6. Le pont l’évêque** | f. Il a été fabriqué au XVIIème siècle quand il a été exporté en Allemagne, en France et en Grande-Bretagne. |
| **7. L’édam** | g Il est né au VIIème siècle au Monasterium Confluentes.  |
| **8. Le banon** | h Fromage utilisé comme monnaie d’échange au XVème siècle.  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**III. Regardez l’image de la carte de la France, pour chaque région signalée, écrivez le nom d’un fromage du tableau ci-dessous Aucun fromage ne se répète.**

|  |
| --- |
| ***Le pont l’évêque –L’ossau-iraty – Le munster –Le banon –Le brie*** |

 

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_