

Да обичаме училището днес, за  
да обичаме живота утре  
Европейски образователен проект по  
програма Еразъм +

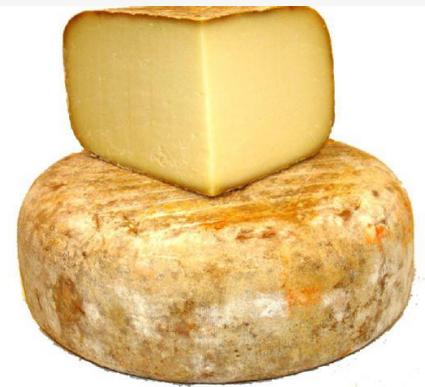


# FROMAGES DE FRANCE



# L'Ossau-Iraty

- L'Ossau-Iraty est un fromage originaire d'une région s'étendant du Pays Basque au Béarn. Il est fabriqué avec du lait de brebis.
- A l'œil : croûte épaisse allant du jaune orange au gris, pâte blanche et lisse, compacte, sans aucun trou.
- Au toucher : consistance ferme
- Au nez : odeur assez peu développée.
- Au goût : riche saveur de terroir, goût noisette.



*Aquitaine, France*

# Rocamadour

- Le rocamadour est un petit fromage au lait de chèvre cru et entier. Il se présente sous la forme d'un palet d'environ 35 grammes, de 6 cm de diamètre et de 1,6 cm de hauteur.
- À l'œil : peau striée, veloutée et solidaire. Pâte de couleur blanche virant au crème ivoire et beige foncé.
- Au toucher : pâte souple
- Au nez : odeur caprine.
- Au goût : saveur de chèvre avec une texture fondante et moelleuse



*Aquitaine, France*

# ■ Cabécou Autan

- Le Cabécou d'Autan est un petit fromage de chèvre en forme de palet à bords arrondis. Il pèse 70 grammes environ pour un diamètre de 62 mm et une hauteur de 23 mm.
- A l'œil : croûte fleurie
- Au toucher : pâte fondante voire crémeuse, texture fine.
- Au goût : arôme chèvre caractéristique mais délicat, avec un léger goût de noisette.



*Aquitaine, France*

# Le Crottin de Chavignol

- Le Crottin de Chavignol est un petit fromage au lait entier de chèvre. Sa pâte couleur ivoire est recouverte d'une croûte naturelle, fine et fleurie. C'est un cylindre plat pesant 60g minimum
- À l'œil : croûte à fleur bleue ou blanche, coupe lisse.
- Au toucher : pâte ferme, homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé.
- Au nez : légère odeur caprine.
- Au goût : saveur caprine très caractéristique, légère au printemps, plus prononcée en automne.



*Centre, France*

# Le Pouligny Saint-Pierre

- Le Pouligny Saint-Pierre est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru.
- Présenté sous la forme d'une pyramide élancée qui lui confère son surnom de « Tour Eiffel », d'une hauteur de 12,5 cm
- À l'œil : croûte fine et bleutée, pâte couleur ivoire.
- Au toucher : pâte ferme mais souple.
- Au nez : légère odeur caprine.
- Au goût : saveur de terroir prononcée.



*Centre, France*

# Le Selles-sur-Cher

- Ce fromage au lait de chèvre entier se reconnaît à sa pâte blanche, molle et lisse, et à sa croûte naturelle cendrée à la poudre de charbon de bois. Il se présente sous forme d'un palet tronconique.
- À l'œil : forme bien nette, croûte bleu foncé, pâte d'un blanc pur.
- Au toucher : pâte ferme et très fine.
- Au nez : odeur légèrement caprine.
- Au goût : saveur douce et noisettée, pâte fondante.



*Centre, France*

# Le Valençay

- Le Valençay, fromage au lait cru de chèvre, adopte une forme de pyramide tronquée.
- À l'œil : croûte parfois cendrée et de couleur grise, nuancée de blanc et de bleu virant au vert.
- Au toucher : pâte onctueuse et fondante en début d'affinage, une texture plus ferme avec l'âge.
- Au nez : odeur de sous-bois agrémenté de nuances florales.
- Au goût : goût caprin très fin en début d'affinage, il est plus soutenu vers la fin. On ressent un parfum de noix fraîches, de fruits secs et de champignon.



*Centre, France*

# Le Sainte-Maure de Touraine

- En forme de bûche tronconique traversée d'une paille de Seigle dans sa longueur, le Sainte-Maure de Touraine est un fromage au lait de chèvre cru et entier, à pâte molle blanche ou ivoire et croûte fleurie allant du gris clair au gris bleuté.
- À l'œil : croûte blanche à bleue, parfois cendrée.
- Au toucher : son grain est d'une grande finesse, pâte ferme et homogène.
- Au nez : légère odeur caprine.
- Au goût : saveur est équilibrée offrant des arômes de foin sec en été, et plus noisetées en hiver



*Centre, France*

# Le Barbeillon

- Ce petit fromage au lait cru de chèvre est reconnaissable à sa forme de poire ratatinée. Sa croûte cendrée, constellée de moisissures gris-bleu, recouvre une pâte blanche et onctueuse.
- A l'œil : croûte grise et moisissures gris bleu.
- Au nez : subtile odeur de noisette.
- Au goût : saveur douce et légèrement salée.



*Centre, France*

# La Feuille de Dreux

- La feuille de Dreux est un fromage au lait de vache cru ou pasteurisé, à pâte molle et croûte fleurie. Il se présente sous la forme d'un disque blanc recouvert de plusieurs feuilles de châtaignier.

- A l'oeil : croûte blanche, se teintant de rouge et de brun avec le temps.

Pâte jaune et crémeuse.

- Au nez : parfum de feuille d'automne.

- Au goût : saveur typée.



*Centre, France*

# L'Olivet

- Spécialité de l'Orléanais, l'Olivet tient son nom du village qui l'a vu naître. Bien qu'il ait longtemps été au lait cru, il est désormais produit à partir de lait pasteurisé uniquement.
- A l'oeil : croûte mince, cendrée ou légèrement bleutée selon la variété.
- Au nez : odeur de moisissures.
- Au goût : saveur douce, un peu salée.



*Centre, France*

# Le Banon

- Le Banon est un petit fromage au lait cru et entier de chèvre, à pâte molle, de couleur crème ou mordorée et se présente ballotté dans des feuilles de châtaignier et ficelé de raphia.
- À l'œil : croûte crème ou mordorée.
- Au toucher : pâte onctueuse et fondante. Plus il est affiné, plus il est crémeux
- Au goût : plutôt doux, mis en valeur par la migration des tanins de la feuille de châtaignier vers le fromage.



*Provence-Alpes-Côte  
d'Azur, France*

# La Truffe de Valensole

- Il s'agit d'un fromage au lait cru de chèvre, produit sur le plateau de Valensole, en Haute-Provence. Sa forme ronde et sa croûte cendrée noirâtre rappellent les truffes qui poussent en nombre dans la région. Chaque pièce pèse dans les 100 grammes, a un diamètre d'approximativement 6 centimètres

- A l'œil : croûte cendrée noire, pâte blanche.

- Au goût : saveur douce et lactique.



*Provence-Alpes- Côte  
d'Azur, France*

# Le Téton de Sainte Agathe

- Le Téton de Sainte Agathe est un fromage de chèvre frais aux herbes et à l'huile d'olive, originaire de Provence et fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé.
- A l'œil : belle poire blanche, surmontée d'un grain de poivre.
- Au nez : senteurs caprines et herbacées légères.
- Au goût : savoureux équilibre entre les saveurs d'herbes, d'olive et de chèvre.



*Provence-Alpes-cote d'Azur, France*



***Si, un jour, vous visitez ces régions,  
soyez curieux et gourmands  
et goûtez certains de ces fromages.  
Vous allez apprécier.***

*Sylvie et Rosica Kamaliéva*  
*Classe 8A*