

15.1.. Ce fromage tirerait son nom du terme berrichon « crot » qui signifie « trou ». Etaient ainsi appelés les lieux au bord des rivières où les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui en firent d'abord des lampes à huile puis des moules à fromages pour l'égouttage du caillé. « Crot ». Quel est ce fromage ?

..

15.2.. Ce fromage de Haute-Savoie, à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche.

..

15.3.. Ce fromage est idéalement accompagné par les vins suivants : Pouilly Vinzelle ; Pouilly Loché ; Saint Véran. Quel est-il ?

..

15.4.. Le nom de ce fromage des Cévennes dériverait de "pèbre" (poivre) de par le goût piquant du fromage.

..

15.5.. Ce fromage savoureux bénéficie de deux méthodes d'affinage suivant sa situation sur les berges du Rhône. Citez-le ?

..

15.6.. Ce fromage de chèvre est le premier à obtenir l'AOC. Quel est-il ?

..

15.7.. Les pèlerins pour Saint Jacques de Compostelle, appréciaient ce fromage. Quel est-il ?

..

15.8.. Le chabichou a été laissé dans le Poitou après la Victoire de Charles Martel à Poitiers. Donnez l'origine de l'armée vaincue ?

www.goutoffice.fr