

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.

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 » ?

..

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 ?

..

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

..

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

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.

..

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 ?

..