

02.1.. Citez un nom de fromage d'appellation d'origine contrôlée appartenant à la famille des pâtes molles à croûte lavée provenant des régions suivantes :

- **Bourgogne** : l'Epoisses, le Langres
- **Thiérache** : le Maroilles (ou marolles)

02.2.. Indiquez la saison la plus propice à la dégustation des fromages suivants :

- **Reblochon** : du mois de juin au mois de novembre
- **Crottin de Chavignol** : du mois d'avril au mois de novembre
- **Roquefort** : du mois de mai au mois de janvier

02.3.. Quels sont les 2 principaux supports utilisés pour présenter le fromage au restaurant ?

Les deux principaux supports pour présenter le fromage au restaurant sont :

- (1) le chariot,
- (2) le plateau en osier, bois, marbre, verre, etc.

02.4.. Nommez les principaux produits d'accompagnement servis avec le fromage.

Les principaux produits d'accompagnement servis avec le fromage sont :

- les pains variés (campagne, seigle, au cumin, aux noix, etc.)
- le beurre (nature, demi-sel)
- les biscuits crackers, le céleri branche, la moutarde, confiture de cerise, fruits secs, etc.

02.5.. Indiquez la saison la plus propice à la dégustation des fromages suivants :

- **Brie de Meaux** : du mois septembre au mois de mai
- **Camembert de Normandie** : du mois d'octobre au mois de juillet

02.6.. Citez un nom de fromage d'appellation d'origine contrôlée appartenant à la famille des pâtes molles à croûte lavée provenant des régions suivantes :

- Normandie : le Pont l'Evêque, le Livarot
- Alsace : le Munster, le Munster Géromé

02.7.. Quelle est l'appellation d'origine synonyme d'un fromage suisse ?

.. Le gruyère

02.8.. Quels sont les laits (animaux) disponibles en France pour faire des fromages ?

.. Vache ; brebis ; chèvre ; bufflonne (élevage près de Paris)

