

## Le Camembert

### À la découverte du fromage

Certains nomment le camembert le fromage “révolutionnaire”. Voilà la raison : il est né après<sup>1</sup> la Révolution française de 1789 durant la Terreur, dans un petit village appelé Camembert. L’histoire raconte que c’est la rencontre de deux personnes: une fermière normande appelée Marie Harel et un prêtre de la Brie appelé abbé Bonvoust. Marie Harel l’a<sup>2</sup> caché<sup>3</sup>. Ils ont échangé les secrets de la fabrication de fromages. Elle a écouté ses<sup>4</sup> recommandations et le camembert est né<sup>5</sup>.

A l’époque de Marie Harel, le Camembert était essentiellement vendu localement. Mais certains fermiers normands le vendaient à Paris et la durée du voyage était de 3 jours avec la diligence. Cependant<sup>6</sup> à partir de 1850 une ligne du chemin de fer<sup>7</sup> a été ouverte entre la Normandie et la capitale. Le voyage avait alors une durée de six heures. Afin de<sup>8</sup> préserver la fraîcheur du fromage durant le transport, une petite boîte ronde en bois<sup>9</sup> est créée. Ce fromage est très apprécié et surtout<sup>10</sup> pendant la Première Guerre Mondiale. En effet<sup>11</sup>, il faisait partie de la ration des soldats.

Le village de Camembert est en Normandie dans le nord-ouest de la France. Le temps est doux<sup>12</sup> et humide et les vaches<sup>13</sup> mangent de l’herbe<sup>14</sup> toute l’année. Le camembert est fabriqué avec le lait de vaches normandes. C’est un fromage rond à pâte molle<sup>15</sup> de couleur jaune avec une croûte blanche<sup>16</sup>. Sa texture est crémeuse, son goût<sup>17</sup> et son odeur sont relativement forts. Si<sup>18</sup> la pâte est plutôt blanchâtre et dure, on dit que<sup>19</sup> le fromage est “plâtreux”<sup>20</sup>. Si la pâte est molle<sup>21</sup> on dit que “le fromage est fait”.

Le Camembert est un fromage que l’on mange avec de la baguette ou avec de la salade après le plat principal. Il peut aussi être l’élément star d’un menu de l’entrée au dessert.

---

<sup>1</sup> Après: after

<sup>2</sup> Le: him (direct object pronoun referring to the priest)

<sup>3</sup> L’a caché: hid him

<sup>4</sup> Ses: his

<sup>5</sup> Est né: is born

<sup>6</sup> Cependant: however

<sup>7</sup> Chemin de fer: railroad

<sup>8</sup> Afin de: in order to

<sup>9</sup> Bois: wood

<sup>10</sup> Surtout: especially

<sup>11</sup> En effet: indeed

<sup>12</sup> Le temps est doux: the weather is nice

<sup>13</sup> Vaches: cows

<sup>14</sup> L’herbe: grass

<sup>15</sup> Fromage à pâte molle: soft cheese

<sup>16</sup> Blanche: white

<sup>17</sup> Son goût: its taste

<sup>18</sup> Si: if

<sup>19</sup> On dit que: it is said that

<sup>20</sup> Plâtreux : plaster

<sup>21</sup> Molle: soft

On déguste<sup>22</sup> ce fromage toute l'année! Le Camembert avec le gruyère sont les fromages les plus consommés en France. Bonne dégustation!

### Questions de compréhension

- 1) Pourquoi le camembert est-il appelé le fromage « révolutionnaire » ?
- 2) D'où vient le camembert ?
- 3) Qui a inventé le camembert ?
- 4) Quelle invention a permis au camembert d'être goûté dans toute la France ?
- 5) Quel objet a-t-on créé pour conserver le camembert ?
- 6) Quel type de lait est utilisé pour fabriquer le camembert ?
- 7) Décrivez les caractéristiques du camembert
  - a. Forme :
  - b. Consistance :
  - c. Couleur :
  - d. Texture :
  - e. Goût :
  - f. Odeur :
- 8) Comment on appelle le camembert à pâte blanchâtre ? Comment on appelle le camembert à pâte molle ?
- 9) Avec quoi mange-t-on du camembert ?
- 10) Quel autre fromage est très populaire en France ?

---

<sup>22</sup> Déguste: eat and savor