

## Le Roquefort

### À la découverte du fromage

Le Roquefort est un fromage fabriqué<sup>1</sup> dans le département de l'Aveyron dans le sud de la France. Ce fromage s'appelle Roquefort à cause du nom du village où il est né<sup>2</sup>: Roquefort-sur-Soulzon. On pense que<sup>3</sup> la création du Roquefort commence au XIème siècle<sup>4</sup>. Ce fromage est né par accident. La légende raconte qu'un jeune berger préférait les jeunes filles à ses brebis<sup>5</sup> et il a laissé dans une grotte<sup>6</sup> du pain et du fromage. Quelque temps plus tard<sup>7</sup>, il revient à la grotte et il découvre des tâches bleutées<sup>8</sup> sur le fromage: c'était le *penicilium roqueforti*.

Une autre légende dit que Charlemagne pensait que les tâches bleues étaient de la pourriture<sup>9</sup> et il les a enlevées<sup>10</sup>. Son hôte lui a dit que c'était le meilleur<sup>11</sup>. L'empereur a goûté<sup>12</sup> et il a beaucoup aimé. L'empereur Charlemagne a demandé à en recevoir chez lui, à Aix-la Chapelle.

Le Roquefort est fait avec du lait cru<sup>13</sup> de brebis de l'Aveyron. Il fait partie des fromages persillés<sup>14</sup> à cause de moisissures<sup>15</sup>. Il est blanc et bleu avec une texture crémeuse et fondante<sup>16</sup>. Après sa fabrication, il est placé dans les caves naturelles<sup>17</sup> en dessous<sup>18</sup> du village.

Les plus anciennes caves datent du XVIème siècle. L'affineur<sup>19</sup> contrôle les températures. Il faut 90 jours d'affinage<sup>20</sup> avant de consommer le Roquefort. L'affinage correspond à la période où l'on injecte le *penicillium roqueforti* jusqu'au moment<sup>21</sup> où il est prêt<sup>22</sup> à être mangé.

---

<sup>1</sup> Fabriqué: made

<sup>2</sup> Né: born

<sup>3</sup> On pense que: it is believed that

<sup>4</sup> Siècle: century

<sup>5</sup> Brebis: sheep

<sup>6</sup> Grotte: a cave

<sup>7</sup> Plus tard: later

<sup>8</sup> Tâches bleutées: blueish stains

<sup>9</sup> Pourriture: mold

<sup>10</sup> Enlevées: removed

<sup>11</sup> Le meilleur: the best part

<sup>12</sup> A goûté: tasted

<sup>13</sup> Lait cru: raw milk

<sup>14</sup> Fromages persillés: blue cheeses

<sup>15</sup> Moisissures: mold

<sup>16</sup> Fondante: melty texture

<sup>17</sup> Caves naturelles: natural caves

<sup>18</sup> En dessous: underneath

<sup>19</sup> Affineur: cheese maker

<sup>20</sup> Affinage: aging time

<sup>21</sup> Jusqu'au moment: until the time

<sup>22</sup> Prêt: ready

## Fiche découverte étudiant

On peut le manger avec des fruits comme la figue, des légumes comme le céleri, de la confiture de mûres<sup>23</sup>, du chocolat noir etc. Sur un plateau de fromages<sup>24</sup> le Roquefort se déguste en dernier<sup>25</sup> parce que son goût est très fort. Par ailleurs, il y a beaucoup de recettes pour savourer<sup>26</sup> le Roquefort chaud ou froid.

Bonne dégustation!

### Questions de compréhension

- 1) D'où vient le Roquefort et quelle est l'origine de son nom?
- 2) De quand date l'invention du Roquefort ?
- 3) Quelle est la couleur du Roquefort ? Pourquoi le Roquefort est de cette couleur ?
- 4) Que pensait Charlemagne des tâches sur le Roquefort ?
- 5) On utilise quel type de lait pour faire du Roquefort ?
- 6) Le Roquefort fait partie de quelle catégorie de fromage ?
- 7) Où est stocké le Roquefort après sa fabrication ?
- 8) Il faut attendre combien de temps avant de pouvoir manger du Roquefort ? Comment s'appelle cette période ?
- 9) On peut manger le roquefort avec quoi ?
- 10) On vous offre un plateau de fromages, mange-t-on le Roquefort en premier?

---

<sup>23</sup> Confiture de mûres: blackberry jam

<sup>24</sup> Un plateau de fromages: cheese platter

<sup>25</sup> En dernier: last

<sup>26</sup> Savourer: savor and enjoy