

Le Roquefort

1) D'où vient le roquefort et quelle est l'origine de son nom?

Le Roquefort vient de l'Aveyron, un département dans le sud de la France. Il s'appelle Roquefort à cause du village où il a été créé c'est-à-dire Roquefort-sur-Soulzon.

2) De quand date l'invention du roquefort ?

Elle date du XIème siècle.

3) Quelle est la couleur du roquefort ? Pourquoi le roquefort est de cette couleur ?

Le Roquefort est blanc avec des taches bleutées à cause du penicillium roqueforti.

4) Que pensait Charlemagne des tâches sur le roquefort ?

Il pensait que c'était de la pourriture mais lorsqu'on lui a expliqué ce que c'était, il l'a adoré.

5) On utilise quel type de lait pour faire du roquefort ?

Le Roquefort est fait avec du lait cru de brebis.

6) Le roquefort fait partie de quelle catégorie de fromage ?

Il fait partie des fromages persillés à cause de ses moisissures.

7) Où est stocké le roquefort après sa fabrication ?

Après sa fabrication, il est placé dans les caves naturelles en dessous du village.

8) Il faut attendre combien de temps avant de pouvoir manger du roquefort ? Comment s'appelle cette période ?

Il faut attendre 90 jours avant de pouvoir manger du Roquefort, cette période s'appelle l'affinage.

9) On peut manger le Roquefort avec quoi ?

On peut le déguster avec des figes, du céleri, de la confiture de mûres et du chocolat noir (liste non-exhaustive).

10) Pourquoi on mange le Roquefort en dernier sur un plateau de fromage ?

On le mange en dernier parce que son goût est très fort et de ce fait, il « masquerait » le goût des autres fromages plus doux.