

Le G ramont, un fromage français pour papilles allemandes

Regarde la vidéo (en cliquant sur l'image) et travaille sur les exercices.

Quelques mots utiles : grignoter = knabbern, l'Hexagone = la France



<https://www.arte.tv/fr/videos/091955-000-A/karambolage-le-mail-geramont/>

L'auteure de la vidéo se trouve à Leipzig pour un stage. Avant son départ, ses collègues lui organisent un pique-nique.

1) Qu'est-ce qu'il y a à manger et boire ? Coche les bonnes options.

de la quiche lorraine	de petits trucs � grignoter
de la salade aux tomates	une bouteille de Beaujolais (vin)
de la salade de pommes de terre	une bouteille de vin rouge
un gâteau aux pommes	du fromage frais [Frischk�se]
de petits trucs au jambon	du fromage � pâte molle [Weichk�se]

2) Des affirmations sur le G ramont. Vrai ou faux ? Corrige si nécessaire.

	v	f
a) Elle, la Française, n'en a jamais entendu parler.		
b) Le G�ramont est fabriqué en France, dans une ville des Vosges.		
c) Son histoire remonte au 18� siècle.		
d) Depuis 2004 il est commercialisé notamment en Allemagne.		

3) Qu'est-ce que l'auteure remarque chez le fromage ? Choisis le bon terme.

Le fromage n'a pas _____ et aucun _____.

Le G ramont a toujours la même saveur, même après deux ou trois semaines. C'est garanti par la

« Reifegarantie », ce qui veut dire en français : « _____ garanti ».

 a veut dire que le goût et la consistance sont constants.

4) Comment doit être un vrai fromage selon l'auteure ? Choisis les bonnes affirmations.

- | | |
|--|---|
| ☐ il se transforme | ☐ il reste constant |
| ☐ il doit sentir bon | ☐ il doit sentir mauvais |
| ☐ son goût s'intensifie avec le temps | ☐ son goût s'améliore avec le temps |
| ☐ il doit être conservé au frigo | ☐ il doit être conservé à température ambiante |

5) Le vrai fromage. Complète les phrases.

La France possède _____ variétés de fromage, certains en ont même compté plus de 1000.

Pour faire la différence entre un camembert du terroir bien affiné et le G ramont, il suffit d'y goûter,

non, mettez juste votre _____ au-dessus.