

Le Géramont, 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 à 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 [Frischkäse]
de petits trucs au jambon	du fromage à pâte molle [Weichkäse]

2) Des affirmations sur le Géramont. Vrai ou faux ? Corrige si nécessaire.

v	f

a) Elle, la Française, n'en a jamais entendu parler.

--	--

b) Le Géramont est fabriqué en France, dans une ville des Vosges.

--	--

c) Son histoire remonte au 18^e 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 Géramont a toujours la même saveur, même après deux ou trois semaines. C'est garanti par la

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

Ça veut dire que le goût et la consistance sont constants.

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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> il se transforme | <input type="checkbox"/> il reste constant |
| <input type="checkbox"/> il doit sentir bon | <input type="checkbox"/> il doit sentir mauvais |
| <input type="checkbox"/> son goût s'intensifie avec le temps | <input type="checkbox"/> son goût s'améliore avec le temps |
| <input type="checkbox"/> il doit être conservé au frigo | <input type="checkbox"/> 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 Géramont, il suffit d'y goûter, non, mettez juste votre _____ au-dessus.