



Le roquefort

Le roquefort est sans doute avec le camembert de Normandie, l'un des fromages les plus célèbres de France. Ce fromage du Massif central est fabriqué exclusivement à partir de lait cru de brebis de race Lacaune. Il se distingue par ses taches bleues et vertes, issues du développement d'un champignon naturel appelé "Penicillium roforti".

La légende raconte qu'un berger, qui avait oublié son casse-croûte dans une grotte, a retrouvé son pain et son fromage transformés par la moisissure. Il a quand même voulu le goûter et a été surpris par le goût : Pas si mal finalement ! C'est ainsi que serait né le. Bien qu'anecdotique, cette histoire montre bien que les caves naturelles de Roquefort-sur-Soulzon sont très importantes dans l'affinement de ce fromage. Car ces grottes, creusées dans la montagne du Combalou, offrent des conditions idéales : humidité constante et circulation d'air naturel.

Le roquefort est connu dans le monde entier. Comme le Laguiole, Il joue pour l'Aveyron un rôle économique majeur : Il fait vivre près de 2 600 éleveurs de brebis et garantit plus de 2 000 emplois directs dans des laiteries réparties sur six départements autour du village de Roquefort. C'est précisément en raison de ces conditions uniques de fabrication et de ce terroir délimité que les producteurs ont obtenu en juillet 1925 la toute première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) de France (aujourd'hui AOP) Un siècle plus tard, les règles de production sont restées les mêmes, garantissant l'authenticité et la qualité de ce fromage.

Il y a de multiples façons de déguster le roquefort : sur une tranche de pain, dans une salade, avec des noix, des poires, des figues... En cuisine, il est le « chouchou des cuisiniers » : on le retrouve dans des sauces, avec des viandes, dans des gratins ou en accompagnement de légumes, et même dans la recette de certains burgers !

On peut dire que le roquefort est un vrai symbole du patrimoine gastronomique français. Il incarne à lui seul l'alliance entre la tradition pastorale, la richesse du terroir et l'excellence culinaire. Il est devenu, en un siècle, un ambassadeur incontournable d'un certain art de vivre à la française.



ACTIVITÉS

◆ VOCABULAIRE

Associez les définitions aux mots ci-dessous :

a) le Massif central b) une brebis c) une Appellation d'Origine Contrôlée d) une
laiterie e) une grotte f) la moisissure g) le patrimoine. h) l'affinement i) l'humidité
j) une grotte k) le terroir l) la moisissure m) un éleveur n) la circulation d'air

1. Mouton femelle.
2. Champignon qui apparaît sur les aliments quand ils vieillissent.
3. Trou naturel dans une montagne.
4. Période où on laisse le fromage vieillir pour avoir du goût.
5. Quand l'air contient beaucoup d'eau.
6. Quand l'air bouge et entre ou sort d'un endroit.
7. Personne qui s'occupe d'animaux pour leur lait, leur viande ou leur laine.
8. Endroit où on fabrique des produits avec du lait.
9. Label officiel qui protège un produit fait dans une région précise.
10. Grande région montagneuse au centre de la France.
11. Région où on fabrique un produit avec un savoir-faire particulier.
12. Ce qui appartient à la culture et à l'histoire d'un pays.
13. Champignon qui apparaît sur les aliments quand ils vieillissent.
14. Trou naturel dans une montagne.

◆ VRAI - FAUX

Indiquez si les phrases suivantes sont vraies ou fausses.

1. Le roquefort est fabriqué avec du lait de vache.
2. La légende raconte qu'un berger a découvert le roquefort par hasard.
3. Les grottes de Roquefort offrent une humidité et un air naturel idéals pour affiner le fromage.
4. Le roquefort a obtenu la première AOC de France en 1925.
5. On mange le roquefort uniquement avec du pain.



◆ QCM

Choisissez la bonne réponse.

1. Avec quel lait est fabriqué le roquefort ?

- a) Vache b) Chèvre c) Brebis

2. Quelle est la particularité visuelle du roquefort ?

- a) Il est rouge b) Il a des taches bleues et vertes c) Il est complètement blanc

3. Où se trouvent les caves naturelles de Roquefort ?

- a) Dans la montagne du Combalou b) Dans les Alpes c) En Normandie

4. Combien d'éleveurs environ vivent du roquefort ?

- a) 600 b) 2 600 c) 26 000

5. Dans quel domaine le roquefort est-il devenu un symbole ?

- a) La mode b) La gastronomie c) L'architecture

◆ QUESTIONS

Répondez aux questions en une phrase.

1. Quelle légende raconte la naissance du roquefort ?
2. Pourquoi les grottes de Roquefort sont-elles importantes ?
3. Quelle distinction officielle le roquefort a-t-il obtenue en 1925 ?
4. Donnez deux façons de manger le roquefort.
5. Pourquoi dit-on que le roquefort est un ambassadeur de l'art de vivre à la française ?

