

06.1.. Le nom de Reblochon vient d'un verbe du patois savoyard « reblochant », qui veut dire :

- a).. Pincer le pis de la vache afin de la traire une seconde fois
- b).. Traire les vaches à la tombée du jour
- c).. Se dépêcher de traire les vaches

06.2.. Des trois orthographes suivantes, laquelle est la bonne ?

- a).. Emental
- b).. Emmenthal
- c).. Emmental

06.3.. Le Stilton est un fromage « bleu » anglais réputé que l'on déguste traditionnellement en buvant :

- a).. Du thé de Ceylan
- b).. Du porto
- c).. De la bière brune

06.4.. Le Petit-suisse, fromage frais français :

- a).. Fut inventé par un vacher suisse installé en Normandie à la fin du siècle dernier
- b).. Fut présenté pour la première fois à Paris par les Suisses à l'Exposition universelle de 1900
- c).. Etait fabriqué à l'origine avec du lait de vaches suisses

06.5.. Pour avoir le droit de s'appeler Roquefort, ce fromage de brebis à pâte persillée doit obligatoirement :

- a).. Etre fabriqué avec du lait de brebis élevées à Roquefort
- b).. Etre affiné dans les caves de Roquefort
- c).. Etre fabriqué, affiné et emballé à Roquefort

06.6.. « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil » : ce célèbre aphorisme fut prononcé par :

- a).. Léonard de Vinci
- b).. Brillat-Savarin
- c).. Sacha Guitry

06.7.. Le banon fromage des Alpes de Hautes Provence est élaboré grâce à :

- a).. Un affinage en fruitière
- b).. Deux affinages
- c).. Trois affinages

06.8.. Le reblochon fromage des alpages doit pour bénéficier de son A.O.C. être fabriqué avec un lait :

- a).. Collecté et transformé quotidiennement.
- b).. Collecté et transformé tous les deux jours.
- c).. Collecté et transformé une fois par semaine.