



*Les Croisettes*  
Buvette d'alpage

## QUIZ DES FROMAGES SUISSES RÉPONSES

**En mai 2015, l'Agroscope de Berne a enfin résolu le mystère des trous dans certains fromages suisses. A quoi sont-ils dus?**

1. À des particules de foin
2. À une bactérie
3. Aux bulles d'air

**Quel est l'autre nom de la girole à tête de moine?**

1. Le friseur à fromage
2. Le rasoir à fromage
3. Le racloir à fromage

**Quand a-t-on fait mention du fromage de Bagnes pour la première fois?**

1. Au XIII<sup>e</sup> siècle
2. Au XIV<sup>e</sup> siècle
3. Au XVI<sup>e</sup> siècle

**Combien de jours faut-il pour affiner une tomme vaudoise?**

1. 7 à 8 jours
2. 17 à 18 jours
3. 27 à 28 jours

**Quelle était la particularité du vacherin fribourgeois jusqu'en 1943?**

1. Sa croûte était gravée du nom de son fromager
2. Sa croûte était marquée d'une croix
3. Les meules étaient cerclées d'écorce de sapin

**Combien de variétés de fromage compte la Suisse**

1. Moins de 350
2. Entre 350 et 550
3. Plus de 550

**Combien de tonnes de gruyère ont-elles été consommées en Suisse en 2014?**

1. 12'693 tonnes
2. 14'693 tonnes
3. 16'693 tonnes

**Comment s'appelle l'ustensile porté par les armaillis sur leur tête pour transporter les meules?**

1. La luge
2. La hotte
3. L'oiseau

<p><b>D'où vient le nom de "fleurette", petit fromage de Rougemont?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des fleurs qui ornaient le tablier de la jeune fille qui les emballait autrefois</li> <li>2. Des fleurs consommées en abondance par les vaches dans les alpages</li> <li>3. Des fleurs plantées tout autour de la fromagerie du même nom</li> </ol>
<p><b>Qui apporta la recette du vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières, selon la légende?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un médecin français</li> <li>2. Un soldat de l'armée des Bourbaki</li> <li>3. Un huguenot chassé par la révocation de l'Edit de Nantes</li> </ol>
<p><b>Comment s'appelle le fromage de petit-lait?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tomme</li> <li>2. Le petit blanc</li> <li>3. Le sérac</li> </ol>
<p><b>En quelle année la Suisse a-t-elle obtenu une AOC pour l'emmental?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En 2001</li> <li>2. En 2005</li> <li>3. En 2008</li> </ol>
<p><b>Comment appelle-t-on les célèbres copeaux de fromage de l'Etivaz?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les rebibes</li> <li>2. Les chutes</li> <li>3. Les tranchons</li> </ol>
<p><b>Quel fromage fabrique-t-on à Penthéréaz?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le Buïsa-Tsa</li> <li>2. Le Gros-de-Vaud</li> <li>3. Le Matou</li> </ol>
<p><b>De quelle famille de fromages fait partie le Jura, de la région des Franches-Montagnes?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des Gruyères</li> <li>2. Des Emmentals</li> <li>3. Des fromages à raclette</li> </ol>
<p><b>Qu'est-ce que le sapalet?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un fromage au lait de vache</li> <li>2. Un fromage au lait de chèvre</li> <li>3. Un fromage au lait de brebis</li> </ol>
<p><b>D'où vient le nom du fromage l'arpitan, créé par la fromagerie du Moléson?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. D'une fleur</li> <li>2. D'un outil de fromager</li> <li>3. D'une langue régionale</li> </ol>
<p><b>De quel canton serait originaire la raclette?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Du Valais</li> <li>2. De Fribourg</li> <li>3. Du Jura</li> </ol>
<p><b>Quel est le fromage fribourgeois à pâte pressée cuite auquel on attribue des notes de noisette?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le Délinoix</li> <li>2. Le Fricâlin</li> <li>3. Le Pitouli</li> </ol>
<p><b>À qui le fromager Jean-Michel Rapin a-t-il dédié son fromage, Le Maréchal?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. À son grand-père</li> <li>2. À son père</li> <li>3. À son oncle</li> </ol>