

Grands amateurs et producteurs de fromages et grands consommateurs de yaourts, les Français «mangent» plus de lait qu'ils ne (n') (1) ... boivent. Il existe plus de 400 variétés de fromages en France ! Le fromage au repas précède le dessert ou peut même (2) ... remplacer. Quand on invite on présente généralement un plateau de fromages avec au minimum trois différents fromages pour que l'invité ait le choix. (3) ... en voyant les Français au supermarché, au rayon crèmerie (4) ... ouvrent très naturellement les boîtes de camembert et appuient légèrement avec le pouce sur les fromages qui heureusement (5) ... par leur emballage ! C'est la seule manière de choisir un fromage à pâte molle : en effet, si le fromage est très dur cela signifie que (6) ... n'a pas atteint son bon degré de maturation. Il va être «plâtreux». S'il est trop mou, il est «trop fait». Il faut qu'il soit souple au toucher pour être «à point» et seule la pratique vous permettra d'apprendre à choisir un camembert, un brie ou un Munster.

Прочитайте текст. Выберите один из предложенных вариантов ответа. Заполните пропуск (1).

- 1) y      2) en      3) le      4) lui