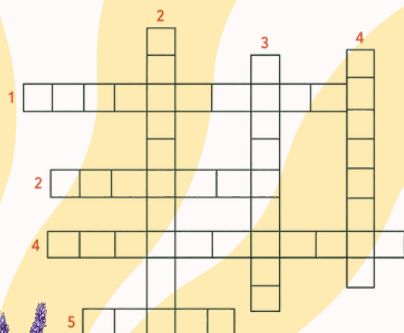




Les Mots croisés

de l'été



HORIZONTAL

1. Fruit emblématique cultivé en Provence et en Charente
2. Fromage crémeux de Bourgogne à la croûte orangé
3. Herbe aromatique indispensable au pistou
4. Soupe froide originaire d'Espagne, incontournable en été
5. Huile issue du fruit emblématique de Provence

VERTICAL

1. Région réputée pour sa lavande, ses olives et sa cuisine ensoleillée
2. Petit fromage de chèvre dans le Berry
3. Artisan qui sélectionne et fait mûrir les fromages
4. Fruit d'été du Roussillon apprécié pour sa chair sucrée
5. Culture culinaire d'une région

RÉPONSES

HORIZONTAL

1. Melon charentais
2. Epoisses
3. Basilic
4. Gaspacho
5. Olive

VERTICAL

1. Provence
2. Crottin (de chèvre)
3. Affineur
4. Abricot
5. Terroir

Le saviez-vous ?

LE MELON CHARENTAIS

Cultivé en Charente et dans le Vaucluse il est reconnaissable à sa chair parfumée et juteuse



L'EPOISSES

Ce fromage au lait de vache est affiné au marc de Bourgogne, ce qui lui donne sa couleur et son goût unique



LE BASILIC

Roi du pistou et du pesto, il pousse au soleil et parfume les plats estivaux depuis l'Antiquité



LE GASPACHO

Né en Andalousie, ce potage froid à base de légumes crus est parfait pour se rafraîchir l'été



LES OLIVES

Symbole de la Provence, l'olive est pressée à froid pour donner une huile fruitée et dorée



PROVENCE

Terre de lumière, de lavande, d'oliviers et de traditions culinaires généreuses



CROTTIN (DE CHÈVRE)

Ce petit fromage de chèvre frais ou affiné est un trésor du Berry depuis le Moyen Âge



AFFINEUR

L'affineur veille à la maturation des fromages pour en révéler tous les arômes et les saveurs



LES ABRICOTS

Le Roussillon est l'un des premiers producteurs français d'abricots, gorgés de soleil



LE TERROIR

Le terroir valorise le savoir-faire local et le lien unique entre un produit, son origine et ses artisans

