QUIZZ

**Testez votre culture culinaire de l’Auvergne**

**1. Quelle spécialité auvergnate est composée de pommes de terre écrasées, de tome fraîche et d’ail ?** a) La truffade  
 b) L’aligot  
 c) Le pounti  
 d) La potée

**2. Quel fromage auvergnat bénéficie de la plus ancienne AOC, obtenue en 1925 ?** a) Le Saint-Nectaire  
 b) Le Bleu d’Auvergne  
 c) Le Cantal  
 d) La Fourme d’Ambert

**3. Le “pounti” est une recette traditionnelle auvergnate. De quoi s’agit-il ?** a) Un pain de seigle parfumé au cumin  
 b) Une terrine sucrée-salée aux pruneaux et à la viande  
 c) Une soupe à base de chou et de lard  
 d) Un gâteau de pommes de terre aux herbes

**4. Qu’appelle-t-on le “tripoux”, plat emblématique de l’Auvergne ?** a) Un pâté de foie cuit en croûte  
 b) Des abats d’agneau ou de veau mijotés dans de la panse  
 c) Une galette de pommes de terre farcie au fromage  
 d) Une soupe épaisse de lentilles et de lard

**5. Quelle plante aromatique est utilisée pour parfumer la plus célèbre des liqueurs auvergnate ?** a) La gentiane jaune  
 b) L’angélique  
 c) L’absinthe  
 d) Le serpolet

**6. Parmi ces fromages, lequel n’est pas originaire d’Auvergne ?** a) Le Salers  
 b) Le Laguiole  
 c) La Fourme de Montbrison  
 d) Le Bleu d’Auvergne

### **RÉPONSES :**

**1. a)** La truffade – Plat typique du Cantal, mélange de pommes de terre sautées, de tome fraîche et d’ail.  
 **2. c)** Le Cantal – Obtenu en 1925, c’est l’un des plus vieux fromages d’Europe.  
 **3. b)** Le pounti – Préparation sucrée-salée à base de légumes, de viande hachée et de pruneaux, servie chaude ou froide.  
 **4. b)** Le tripoux – Petits paquets de panse de veau ou d’agneau farcis de viande et d’abats, mijotés longuement dans une sauce aromatique.  
 **5. a)** La gentiane jaune – Sa racine amère sert de base aux apéritifs typiques d’Auvergne comme la Salers ou l’Avèze.  
 **6. c)** La Fourme de Montbrison – Bien que proche de l’Auvergne, elle est produite dans la Loire (Monts du Forez), tandis que les autres sont bien auvergnats.