

Pourquoi l'emmental a-t-il des trous ?

Commençons par le commencement. L'emmental est un fromage de lait de vache, à pâte pressée cuite. Fabriqué depuis le milieu du XIXe siècle, on l'a longtemps confondu à tort avec son cousin germain, le gruyère suisse. Aujourd'hui, souvent décrit comme le « fromage préféré des Français », on l'apprécie enfin à sa juste valeur, gratiné sur des lasagnes, intégré à nos meilleures recettes de quiches, associé à un grain de raisin en amuse-bouche ou encore trônant fièrement sur un plateau de fromage. Et pourtant, rares sont ceux qui connaissent son histoire et surtout la raison pour laquelle il a des trous. Non, les trous de l'emmental ne viennent pas de la petite souris présente dans nos dessins animés préférés (...) « Les trous de l'emmental sont dus à une fermentation particulière » (...).

(Le Figaro Madame du 20/06/2017)

Transkription

[pʁɛkwa]

[lɛmɑ̃tal]

[atildetɥu]

[kɑ̃mɑ̃sɔ̃]

[pʁɑ̃lɛkɑ̃mɑ̃smɑ̃]

[lɛmɑ̃tal]

[ɛtɛ̃fɛkɑ̃mɑ̃z]

[dɛlɛdɛvɑ̃]

[apɑ̃tʁɛsekɥit]

[fabʁike]

[dɛpɥilɛmiljø]

[dydiznɔɛvjɛmsjɛkl]

[ɔ̃lɑ̃lɑ̃tɑ̃kɑ̃fɔ̃dy]

[ɑ̃tɥ]

[ɑ̃vɛksɑ̃kuzɛ̃zɛvɑ̃mɛ̃]

[lɛgɥɥijɛvɥis]

[ozɥɛdɥi]

[suvɑ̃dekvi]

[kɑ̃m]

[lɛfɛkɑ̃mɑ̃zʁɛfɛvɛ]

[defvõsɛ]

[ɔ̃lapvɛsi]

[ɔ̃fɛ]

[asazyst(ə)valœv]

[gvatine]

[syvdelazɔ]

[ɛ̃tegvɛ]

[anomejœvkvɛsɛt]

[dɔki]

[asɔsje]

[aɛ̃gvɛ̃dœvɛzɛ̃]

[ɔ̃namyzbu]

[uɔ̃kv]

[tvɔnɔ̃fjevɔ̃]

[syvɛ̃platodœfvɔmaz]

[ɛrvɔ̃tɔ̃]

[kvɛ̃sɔ̃sø]

[kikvɛ̃ssɔ̃nistvɔv]

[ɛsvɔtu]

[lavɛzɔ̃]

[rvɔlakɛl]

[iladɛtvɔ]

[nɔ̃]

[lɛtvɔdœlɛmɔ̃tal]

[nœvjɛnpɔ]

[dœlapœtitsvɔki]

[rvɛzɔ̃t]

[dœ̃nɔdɛsɛ̃animɛrvɛfɛvɛ]

[lɛtvɔdœlɛmɔ̃tal]

[sɔ̃dy]

[avɔfvɛ̃mɔ̃tasjɔ̃]

[pœvtikuljev]