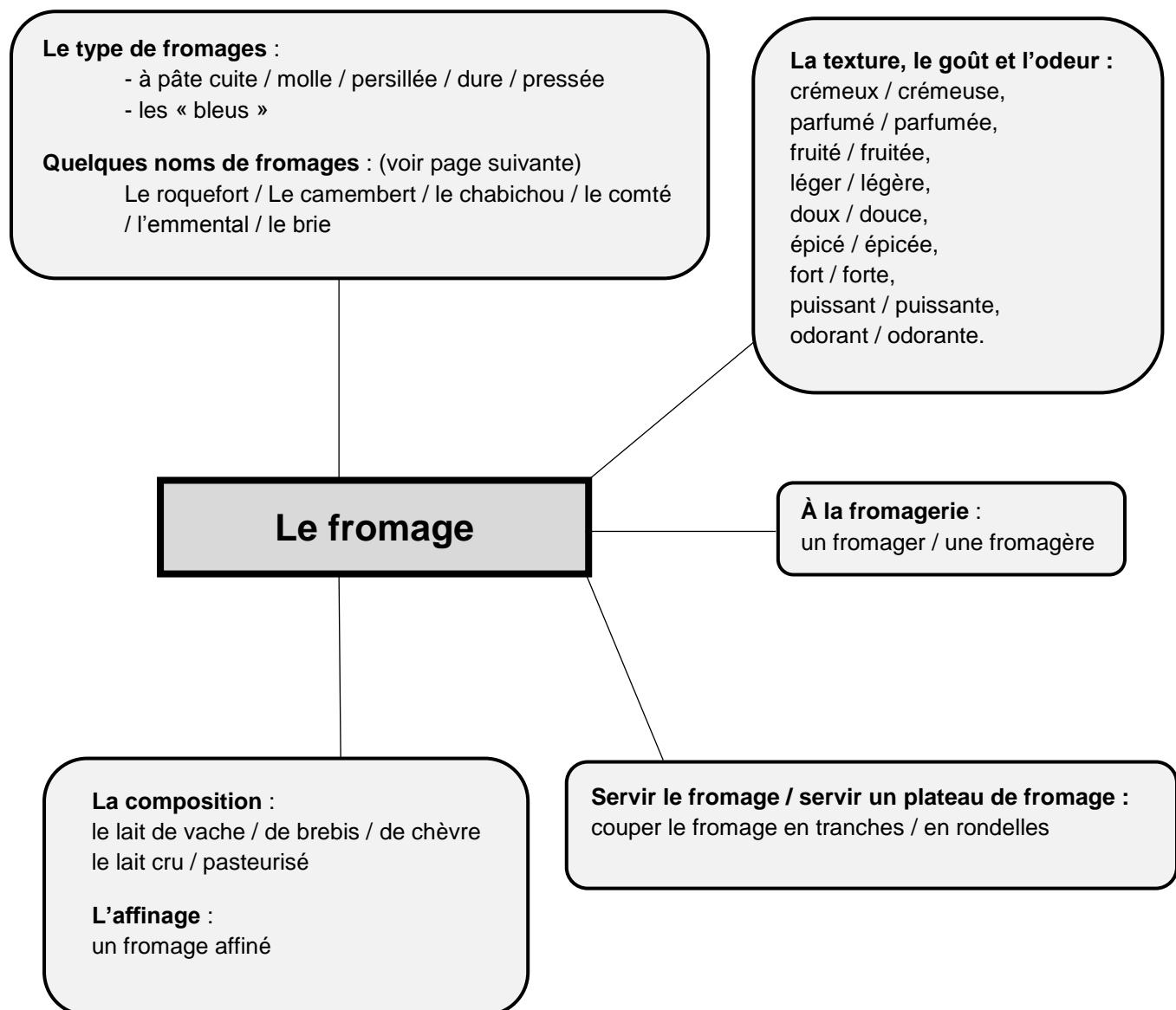


Parlez-vous Paris ?

Le fromage : fiches outils

Fiche lexique



Fiche lexique - bis



le camembert



le roquefort



le chabichou



le comté



le brocciu



l'époisses



le bleu des Causses



l'emmental



le brie



la boulette d'Avesnes



le maroilles



Le livarot



le morbier



l'Ossau Iraty



le mont d'Or



le reblochon

Les pronoms COD et COI

Les pronoms compléments d'objet directs (COD) :

ME
TE
LE – LA – L'
NOUS
VOUS
LES

Observez les phrases suivantes :

- Il adore **le camembert**. > Il **l'**adore.
- Il n'aime pas **les « bleus »**. > Il ne **les** aime pas.
- Il sort **les fromages** du frigo. > Il **les** sort du frigo.

Le pronom d'objet direct remplace un nom de personne, de chose ou un groupe nominal qui suit immédiatement un verbe.

Il **me** connaît Il **nous** connaît
Il **te** connaît Il **vous** connaît
Il **le/la** connaît Il **les** connaît

Attention : **le** ou **la** deviennent **l'** devant une voyelle ou un h muet > Il **l'**adore.

Les pronoms compléments d'objet indirects (COI) :

ME
TE
LUI
NOUS
VOUS
LEUR

Observez les phrases suivantes :

- Il demande des conseils **à son fromager**
> Il **lui** demande des conseils.
- Il a servi un très beau plateau de fromage **à ses invités**
> Il **leur** a servi un très beau plateau de fromages.

Le pronom complément d'objet indirect remplace un nom de personne, de chose ou un groupe nominal qui suit un verbe mais qui est précédé de « à ».

Exemple de verbes : parler à, écrire à, téléphoner à, demander à, dire à, donner à, répondre à, envoyer à, offrir à.

Il **me** parle Il **nous** parle
Il **te** parle Il **vous** parle
Il **lui** parle Il **leur** parle

Donner des conseils

Voici quelques expressions utilisées pour donner des conseils

Conseiller + verbe à l'infinitif

Pouvoir + verbe à l'infinitif

Eviter de + verbe à l'infinitif

Il faut / faudrait + verbe à l'infinitif

Conseiller de faire quelque chose

Je te conseille de bien choisir tes fromages.

Il faut / faudrait que tu utilises le papier que te donne le fromage pour bien les conserver.

Vous pouvez finir avec un comté très fruité.

Si vous mettez les fromages dans le bac à légumes du frigo, c'est mieux.

Conseiller de ne pas faire quelque chose

Il ne faut pas / Il ne faut jamais couper la pointe d'un un brie.

Évitez de commencer par le fromage le plus fort du plateau.