

Si l'on parle de fromage, on doit d'abord parler de ces petites bêtes :

Bon, chut ! Cent mille chèvres dans la région ça fait du bruit et surtout du lait : 64 millions de litres par an.

À partir de là, on fait surtout du fromage. D'ailleurs cinq sont d'appellation d'origine protégée.

Pour les reconnaître c'est un peu comme un cours de géométrie :

- le Sainte Maure de Touraine : un cylindre avec une paille dedans.
- le Pouligny Saint Pierre avec sa pyramide.
- le crottin de Chavignol, le Selles sur cher et ... le Valençay et ... enfin, vous avez compris le concept quoi ?

Justement le Valençay, et maintenant on passe aux cours d'histoire :

Selon la légende Talleyrand, c'est lui, reçoit Napoléon au château de Valençay.

Napoléon n'avait pas vraiment le moral : il venait de perdre sa campagne en Egypte ; du coup Talleyrand a fait décapiter les fromages de Valençay et qui ressemblaient trop aux pyramides.

Enfin, on ne va pas en faire tout un fromage.