



Cyril Jacquot

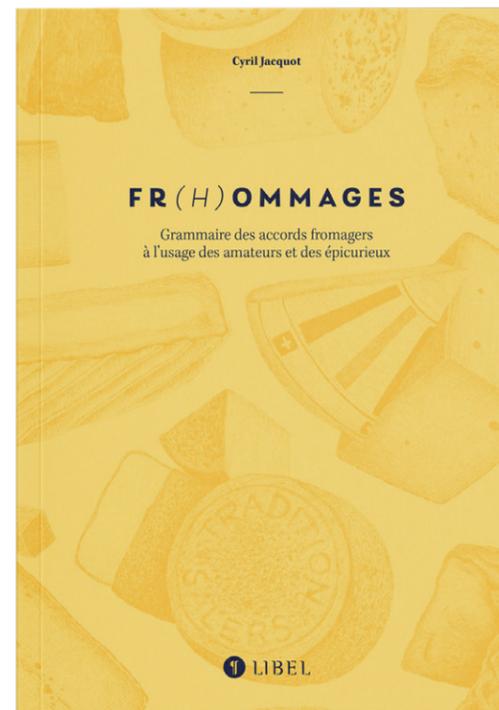
FR (H) OMMAGES

Grammaire des accords fromagers
à l'usage des amateurs et des épicurieux

DOSSIER DE PRESSE

Parution avril 2024

Un livre audacieux et didactique pour mieux vous repérer chez votre fromager préféré, grâce à une centaine de fiches techniques et un regard d'expert sur le fromage, sa fabrication et ses meilleurs accords de dégustation!



Une véritable bible sur le fromage...

La plupart du temps, il suffit de quelques secondes pour choisir ses fruits et ses légumes... l'affaire se corse quand il s'agit de fromages. Ce n'est pas étonnant : la France en compte plus de 2000 variétés. Même en consommant 5 fromages par jour, vous ne parviendriez pas à embrasser cette richesse fromagère sur une année entière!

Audacieux et didactique, le présent ouvrage — par son aspect pratique et à travers ses descriptions fromagères détaillées — se donne pour objectif d'instruire l'amateur comme le professionnel sur cette diversité unique au monde,

selon deux grands axes : un axe sensoriel et un axe technologique.

Véritable « antisèche » pour vous repérer chez votre fromager préféré, choisir un fromage et l'accorder deviendront un véritable jeu d'enfant!

... audacieuse & didactique!

Cyril Jacquot est vendeur-conseil en crèmerie et fromagerie, blogueur fromager et animateur d'ateliers de dégustations fromagères. Il réunit dans cet ouvrage toute son expertise sur le sujet, convoquant non seulement les aspects techniques indispensables pour devenir incollable

sur le fromage — secrets de fabrication, conseils pour décrypter une étiquette, guide pour servir... Mais il nous livre également la « carte d'identité » de 146 variétés, et nous initie à l'art du *cheese-pairing* : des accords de dégustation épatants comme avec la bière ou le whisky, et même le saké et le thé!

À l'origine uniquement diffusé en version numérique, cet ouvrage a enfin l'édition papier qu'il mérite. Désormais disponible en librairies, il s'adresse autant aux gourmands amateurs de fromages qu'aux gastronomes, professionnels du bon goût et apprentis en formation!

Détails

FR(H)OMMAGES

Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épiqueurieux

Cyril Jacquot

Éditions Libel

584 pages

17 x 24 cm

ISBN : 978-2-491924-47-8

35 €

Introduction	p.10
L'essence de ce livre	p.10
Mode d'emploi	p.12
Partie 1 :	
De la fourche à la fourchette... de la table à l'étable	14
Ode au lait cru	p.14
Effeillage d'une bouteille de lait	p.24
Définition internationale du lait	p.25
Le lait, un liquide biologique	p.26
Les lipides du lait	p.27
Les protéines du lait	p.30
Les glucides du lait	p.32
Les minéraux, les vitamines et les constituants mineurs	p.33
Les micro-organismes utiles	p.34
Les qualités nutritionnelles du lait	p.34
Comprendre la diversité fromagère	p.38
... par l'Histoire	p.39
... par la géographie et le terroir	p.46
... à travers les familles technologiques	p.50
... par les arômes	p.62
Où acheter vos fromages ?	p.70
Directement chez le producteur ou sur le marché pour des locavores	p.70
Chez votre crémier-fromager détaillant pour des épiqueurieux curieux, des gourmets et des gourmands	p.71
Sur les <i>marketplaces</i> pour les consommateurs avisés	p.72
Dans les grandes surfaces pour la consommation de masse et les budgets serrés	p.73
Que disent les étiquettes des fromages ?	p.75
Les particularités des fromages labellisés	p.75
Le type de fabrication	p.80
Guide de dégustation des fromages	p.82
Une histoire de rencontre entre un individu	p.83
... ses 6 sens	p.84
... selon 3 grands principes	p.89
Servir un fromage	p.92
Quand manger un fromage	p.92
Les occasions de dégustation fromagère	p.94
Bien découper un fromage	p.94
Mettre en scène les fromages sur un plateau	p.97
Conserver un fromage	p.98
Déguster vos fromages	p.98
Partie 2 :	
Le secret des accords fromagers, l'arithmétique du <i>cheese-pairing</i>	p.100

La méthode du <i>cheese-pairing</i>	p.102
Les principes de bases des accords	p.104
Les accords de saveurs	p.104
Les accords de texture et de structure	p.106
Les accords aromatiques	p.106
Les accords d'équivalence d'intensité, de puissance et de persistance en bouche	p.108
Les accords régionaux	p.108
Les accords traditionnels avec les mets : des mariages classiques	p.109
Les accords traditionnels avec le pain : des mariages a-mie-co	p.113
Les accords traditionnels avec les vins : des mariages coutumiers	p.116
Les accords modernes avec les bières : des mariages harmonieux	p.144
Les accords modernes avec les whiskies : des mariages inspirateurs	p.151
Les accords modernes avec les sakés : des mariages de haute volée	p.156
Les accords modernes avec les thés : des mariages audacieux	p.161
Les accords modernes avec les jus de fruits ou les nectars : des mariages non alcoolisés	p.171
Partie 3 :	
Les saisons de consommation	p.172
Les cycles zoologiques	p.172
Les cycles botaniques	p.178
Partie 4 :	
Les fiches techniques fromagères	p.182
L'introspection : trouver le fromage qui vous convient	p.182
Les fromages à pâtes fraîches	p.184
Pâtes fraîches nues	p.186
Pâtes fraîches enrichies en crème	p.194
Les fromages à pâtes lactiques	p.200
Pâtes lactiques à croûte naturelle	p.202
Pâtes lactiques à croûte fleurie	p.226
Pâtes lactiques à croûte cendrée	p.244
Pâtes lactiques à croûte lavée	p.260
Pâtes lactiques enrichies en crème	p.268
Les fromages à pâtes molles	p.274
Pâtes molles nues	p.276

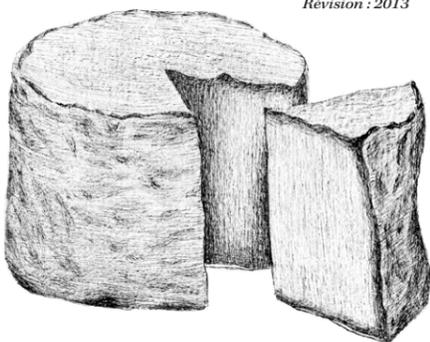
Pâtes molles à croûte naturelle	p.280
Pâtes molles à croûte fleurie	p.286
Pâtes molles à croûte lavée	p.298
Les fromages à pâtes persillées	p.326
Pâte persillée avec moisissure interne à grande cavité	p.328
Pâte persillée mixte avec moisissure interne à petite cavité	p.340
Pâte persillée avec moisissure interne marbrée	p.350
Pâte persillée avec moisissure externe	p.362
Les fromages à pâtes pressées non cuites	p.370
Pâtes légèrement pressées non cuites et à croûte lavée	p.372
Pâtes à caillé broyé et croûte boutonnée	p.384
Pâtes à caillé broyé et croûte sèche	p.398
Pâtes pressées non cuites sans croûte ou croûte artificielle	p.402
Pâtes pressées non cuites avec croûte sèche	p.406
Pâtes pressées non cuites avec croûte morgée ou lavée	p.416
Pâtes pressées non cuites avec croûte grise	p.424
Pâtes pressées non cuites avec croûte cironnée	p.434
Pâtes pressées non cuites étuvées	p.442
Les fromages à pâtes pressées cuites	p.446
Pâtes pressées mi-cuites aveugles	p.448
Pâtes pressées mi-cuites avec fermentation	p.456
Pâtes pressées cuites aveugles	p.468
Pâtes pressées cuites avec fermentation	p.500
Les fromages à pâtes filées	p.508
Pâtes filées	p.510
Les fromages floclés	p.524
Pâtes fraîches floclées	p.526
Fromages de lactosérum	p.530
Fromages de crème	p.540
Les fromages fondus	p.544
Les préparations fromagères	p.548
Votre fiche technique	p.558
Index	p.560
Bibliographie	p.570

[Cliquer ici](#)
pour feuilleter
l'ouvrage en ligne

Chaource^{aop}

2 formats : petit ou grand

AOC : 1970
AOP : 1996
Révision : 2013



Terroir

Champagne-humide
350 000 ha

Durée minimale d'affinage
14 jours dont au moins
8 jours à 8-14 °C

Conservation
15 jours à 6-8 °C

Service
45 minutes

Type de lait



Lait entier

Spécificités de fabrication

- I Maturation du lait à 23-35 °C pendant 12 h par ajout de ferments lactiques
- II Emprésurage à 23-33 °C et coagulation de 12 h minimum
- III Moulage, retournements et égouttage spontané du caillé à 20-30 °C
- IV Démoulage et salage au sel sec
- V Ressuyage à 10-18 °C durant 24 h et pulvérisation de *Penicillium candidum* et de *Geotrichum*

Filières 2 producteurs fermiers, 4 manufacturiers et 1 affineur spécialisé

Accords fromagers		
Légumes Endive, Épinard, Poireau, Pois gourmand, Cresson	Carnés Volaille, Andouillette de Troyes	Vins blancs Chablis ^{AOC} , Bourgogne aligoté ^{AOC} , Pinot gris, Sancerre ^{AOC} , Savigny-lès-Beaune ^{AOC}
Fruits Fruits frais, Pomme verte, Raisin noir, Orange	Poissons Sandre, Coquille Saint-Jacques	Vins rouges Pinot noir, Irancy ^{AOC} , Pommard ^{AOC} , Nuits-Saint-Georges ^{AOC} , Bouzy, Riceys, Bourgogne-Épineuil, Brouilly ^{AOC} , Chablis ^{AOC} , Chénas ^{AOC}
Fruits secs Noix, Pignon de pin	Pains Briochés, Baguette, Fougasse, Levain, Céréales, Seigle	Vins rosés Rosé-des-Riceys ^{AOC}
Épices Cannelle, Moutarde de Reims, Champignon, Coriandre, Fenouil, Anis vert	Jus Nectar de fraise, Nectar de framboise, Jus de pomme	Vins effervescents Champagne ^{AOC} blanc de noir, Clairette-de-Die ^{AOC}
Desserts Miel de sainfoin, Pain d'épices	Bières Ale trappiste, Ale blonde, Gose	Vins doux Porto ^{DGC}
		Spiritueux Ratafia de Champagne, Cidre Pays d'Othe

Pâtes lactiques à croûte fleurie

Profil aromatique

- Boisée**
Champignons de Paris frais, Pleurote, Sous-bois
- Fruitée**
Noisette, Noix, Noix de Cajou
- Herbacée ou végétale**
Paille / Foin / Herbe, Légumes au beurre, Navets nouveaux, Salsifis
- Animale**
Cuir / Étable
- Lactique**
Laitensemencé, Crème épaisse, Beurre, Caillé frais
- Métabolique**
Ammoniaqué, Penicillium
- Torréfiée**
Vanille, Meringue
- Épicée & sucrée**
Citronné

Vous devriez également aimer
Fromage de l'Abbaye de Pontigny®, Neufchâtel AOP, Crémets-du-Cap-Blanc-Nez, Crèmeux du Mont-Saint-Michel, Graval, Écume de Vimereux, P'tit Saint-Faron, Fleur de Nuits Saint-Georges

Sensation en bouche

Amer	1	2	3	4	5
Sucré	1	2	3	4	5
Acidité	1	2	3	4	5
Salé	1	2	3	4	5
Pâte	1	2	3	4	5
Puissance	1	2	3	4	5

Saison ou consommation optimale J F M A M J J A S O N D

Introduction

L'essence de ce livre

« Surprisiers : ceux dont l'imagination est si puissante qu'elle peut changer le monde – du moins le leur, ce qui constitue un excellent début »
Mathias Malzieu

L'univers fromager est un monde étonnant, enivrant et remarquable. Les amateurs de fromages ne vous diront pas le contraire. Il mêle à la fois tradition et innovation, sensible et symbolique, imaginaire et géographie, passé, présent et futur. Les livres foisonnent sur le sujet et remplissent les bibliothèques des *aficionados* du fromage, de plus en plus nombreux. La plupart de ces ouvrages abordent le fromage avec une approche historique et géographique. Pourquoi proposer un nouveau livre sur le sujet ? La grille de lecture et d'analyse que nous proposons ici décrit la diversité fromagère suivant deux axes : l'axe technologique et l'axe sensoriel.

1.4 : Où acheter vos fromages ?

« L'héroïsme, c'est comme le soufflé au fromage :
ça ne supporte pas d'attendre »
Marcel Pagnol

Avant même de partir à la recherche de lieux ressources pour trouver vos fromages, il est important de savoir quel consommateur vous êtes. Comme le dit l'expression latine *Comedo ergo sum*. En effet, après une longue période de monopole des grandes surfaces, le début des années 2000, avec dans son sillage la création de la classe fromagère du concours de Meilleur Ouvrier de France, mais aussi l'ouverture du contrat de qualification professionnelle, marque le début d'une renaissance du commerce de détail spécialisé. En effet, depuis les années 2004, les fromageries traditionnelles n'ont eu de cesse de progresser sur le territoire pour le plus grand plaisir des consommateurs, qui pouvaient y trouver des fromages rares et des conseils de spécialistes. Aujourd'hui, plus de 3500 vendeurs-conseils en crèmerie et fromagerie ont été formés au métier de fromager-détaillant et la France dénombre 80 créations d'entreprises dans ce secteur chaque année. La diversification de l'offre entraîne donc de nouveaux types de vendeurs et de nouvelles modalités de consommation. Je réitère donc la question essentielle : quel consommateur êtes-vous ?

Directement chez le producteur ou sur le marché pour les locavores

La recherche croissante de fromages locaux, à faible empreinte carbone, a donné un élan nouveau aux producteurs principalement présents sur les marchés ouverts ou dans les campagnes.

Ainsi, si vous chérissez particulièrement un fromage, rien de mieux que de vous rendre chez un producteur. Ce sera l'occasion de vous imprégner du terroir, d'apercevoir les animaux, de rencontrer le producteur et d'échanger avec lui pour mieux comprendre ses contraintes de vie. Toutefois, renseignez-vous

Pâtes fraîches enrichies en crème

• Particularités technologiques :

Technologie qui consiste à enrichir en crème un substrat mixte.

• Territoire :

Fromages créés au XX^e siècle pour répondre à une nouvelle mode de consommation qui consistait à consommer dans les centres citadins des fromages gras. C'est à cette époque que fut inventé le Fontainebleau et le Petit-Suisse.

• Saveurs et arômes :

La matière grasse étant un véritable capteur aromatique, elle captera les arômes et saveurs des produits additionnés à la préparation.

• Croûtage :

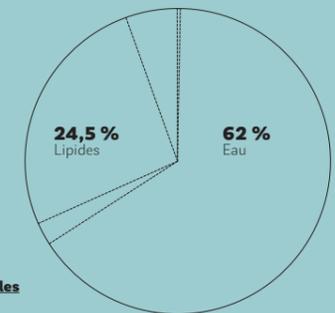
Sans croûte.

• Pâte :

Robe immaculée laiteuse et parfois mousseuse du fait du foisonnement de la crème avant incorporation dans la pâte fraîche.

• Flore principale :

Streptococcus cremoris, *diacetylactis* ou *thermophilus*, *Lactococcus lactis* et *Kluyveromyces lactis* présents dans les levains naturels.



• Valeurs nutritionnelles
Pour 100 g de fromage :

62 % Eau

2,3 % Glucides dont lactose

24,5 % Lipides dont acides gras insaturés

5,1 % Protéines dont caséines

0,1 % Chlorure de sodium

0,120 % Calcium

NP Vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, acides aminés, etc.

(données issues du Ciqual de l'ANSES : Fontainebleau).

L'auteur



**Cyril Jacquot,
vendeur-conseil
en crèmerie et fromagerie,
blogueur fromager
et animateur d'ateliers
de dégustations
fromagères.**

« Aussi loin que je m'en souviens, et bien plus encore, je conserve la vision de ma maman m'offrant en guise de présent un tout petit bout de fromage. Ce souvenir est resté intact dans ma mémoire et je me vois encore palper de mes tout petits doigts boudinés cette friandise d'enfance qui troublait mes papilles par ses effluves odorantes, chaleureuses, presque animales, reconnaissables parmi tant d'autres. J'ai conservé en bouche le goût puissant, franc dévoilant des notes boisées, de graines sèches, avec un fort bouquet fermier. Ma Madeleine de Proust, un Géromé fermier, épais, à la pâte souple et à la croûte collante orangée, une onctuosité enveloppante, presque maternante, autour d'un cœur dense, presque friable. Je le connais ce fromage et je me souviens tout le plaisir qu'il me procurait... »

Après des études en psychologie et un parcours professionnel auprès de mineurs isolés, Cyril Jacquot s'est réorienté de manière à concilier le métier de « marchand » et son amour pour deux produits, le fromage et la bière. Aujourd'hui, il est vendeur-conseil à la fromagerie Tête d'Or à Lyon, et tient le blog **Fr'hommages**, dans lequel il transmet son savoir et sa passion.

L'éditeur

FR (H) OMMAGES

Grammaire des accords fromagers
à l'usage des amateurs et des épicuriens

Les éditions Libel publient depuis 2008 des beaux livres illustrés dans les domaines du patrimoine et des beaux-arts, de la sociologie du monde contemporain et de l'histoire, de la photographie. Les partenaires des éditions Libel sont des institutions culturelles, des photographeurs d'art, des imprimeurs soucieux de l'environnement et des graphistes spécialistes du livre.

Fr(h)ommages s'inscrit dans notre ligne éditoriale en traitant des thèmes qui nous sont chers et que nous prenons plaisir à présenter dans des ouvrages uniques, venant compléter un catalogue riche et multiforme qui se construit sur l'ensemble du territoire français au gré de choix éditoriaux exigeants et de co-éditions récurrentes.

**Retrouvez toutes
nos parutions sur
notre site et sur
instagram :**

www.editions-libel.fr
[@libel_editions](https://www.instagram.com/libel_editions)

Revue de presse



LA TOUCHE GRAPHIQUE
Les illustrations de fromages réalisées au crayon par le graphiste lyonnais Derek Holzer.

L'ACCORD QUI TUE
Un chardonnay, des zestes de citron vert ou un bol de pop-corn pour aller avec son camembert de Normandie.



Au-delà du FROMAGE.

À LIRE ET À MANGER

CELA FAIT UN MOMENT que la vie de Cyril Jacquot tourne autour du fromage. Initié aux plaisirs lactés par ses parents dès le plus jeune âge, celui qui travaillait dans le social auprès de mineurs isolés a fini par se reconverter pour se consacrer, tout entier, à cette passion qui devenait un peu trop dévorante. Devenu vendeur-conseil à la Fromagerie Tête d'Or, à Lyon, Cyril Jacquot passe progressivement du statut d'amateur éclairé à celui de professionnel averti. En 2024, il est venu à bout de son panthéon personnel : la rédaction d'une bible de cinq cent quatre-vingt-quatre pages, très documentée, qui concentre tout le savoir qu'il a accumulé au cours des dernières années sur cet aliment lacté fantastique. Après une campagne de financement participatif, son ouvrage, baptisé *Fr(h)ommages, grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épiciers*, vient de paraître aux éditions Libel.

partie, plus originale et savoureuse, s'intéresse à l'art des accords fromagers. Grâce à des fiches détaillées qui nous éclairent sur les spécificités et le profil aromatique de chaque variété, on part à la recherche des meilleures harmonies gustatives. Pour trouver l'aliment miroir parfait, qui saura mettre chaque spécialité en valeur, Cyril Jacquot nous guide d'abord naturellement vers le bon vin (un pinot noir avec un saint-neictaire, par exemple) ou le bon pain (du cantal affiné sur un pain de seigle ; un toast aux raisins sec quand vient le brie de Melun). Et puis, on se laisse tenter par ses nombreuses propositions d'accords, plus « modernes », qui font notamment s'allier le fromage avec la bière (une ambrée pour le comblanchin), le whisky (un irish whisky sur le pecorino), le saké (ginjo et picodon), le thé (pu'er noir et fourme de Montbrison), en allant jusqu'aux jus de fruits, légumes, herbes aromatiques et épices. L'auteur nous met quand même en garde : « À travers ce modeste livre, vous franchirez les frontières de votre cadre culturel culinaire et sillonnerez de nouveaux chemins avec pour seule boussole votre créativité, et découvrirez de nouveaux paliers d'accords qui vous mèneront peut-être un jour au Graal des accords

fromagers. » Un programme alléchant, servi ici avec grâce, sur un plateau. © Léo BOURDIN

FR(H)OMMAGES. GRAMMAIRE DES ACCORDS FROMAGERS À L'USAGE DES AMATEURS ET DES ÉPICIERS. DE CYRIL JACQUOT, LIBEL, 584 P., 35 €.



FR(H)OMMAGES

Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épiciers. La plupart du temps, il suffit de quelques secondes pour choisir ses fruits et ses légumes... l'affaire se corse quand il s'agit de fromages. Ce n'est pas étonnant : la France en compte plus de 2 000 variétés. Même en consommant cinq fromages par jour, vous ne parviendriez pas à embrasser cette richesse fromagère sur une année entière ! Audacieux et didactique, le présent ouvrage - par son aspect pratique et à travers ses descriptions fromagères détaillées - se donne pour objectif d'instruire l'amateur comme le professionnel sur cette diversité unique au monde, selon deux grands axes : un axe sensoriel et un axe technologique. Si, bien sûr, le vin est à l'honneur dans ce livre, la bière n'est pas pour autant oubliée car pour chaque fromage un accord avec notre boisson préférée est proposé par "style". Intéressants à plus d'un titre.

583 pages - 35 €
Cyril Jacquot - Éditions Libel



BRÈVES DE COMPTOIR

LE SPOT
BRASSERIE CASTELAIN

CIRCUIT DE VISITE

CAVE à BIÈRES SÉMINAIRES

VENEZ NOUS RENDRE VISITE !

Plongez dans l'histoire de la Brasserie Castelain, brasserie historique, indépendante et familiale des Hauts-de-France, au travers d'un parcours immersif pensé comme un voyage dans le temps.

ATELIER SENSORIEL

741.03.21.00.66.61 | contact@le-spot-brasseriecastelain.fr | www.le-spot-brasseriecastelain.fr



5 | Bière Magazine #124

TECHNIQUE

Les accords fromagers tout un art !

Lait (cru ou pasteurisé) de vache, de chèvre, de brebis ou même de bufflonne. Fermier ou laitier. Rond, carré, pyramidal, cylindrique ou en forme de cœur. Pâte pressée, molle, mi-cuite, fondue, persillée ou lactique. S'il y a bien une chose qui caractérise le savoureux monde du fromage, c'est sa diversité ! Et face à tant de possibilités, les accords peuvent devenir un véritable casse-tête... Avec Cyril Jacquot, spécialiste en la matière, on vous donne quelques pistes.

Par Joséphine Brilland

L'expert

Cyril Jacquot
spécialiste des accords fromagers, auteur du livre *Fr(h)ommages, Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épiciers*.

36

Les accords fromagers sont un vaste sujet ! Cyril Jacquot, qui s'est largement penché sur la question, éclaire aujourd'hui nos lumières sur les associations avec les mets et le pain.

et d'en respecter les étapes. « Trop souvent nous dévorons le fromage et ne le dégustons pas en pleine conscience, nous saturons notre cerveau d'informations en entremêlant les étapes de dégustation », précise l'auteur, qui se veut tout de même rassurant ! « Sachez qu'à mesure d'entraînement, les mots viennent plus facilement. La récompense se trouve dans l'effort ! »

Qu'il semble difficile de répondre de façon simple à la question : « Qu'associer avec tel ou tel fromage ? » Déjà parce qu'il est question de goût, propriété des plus personnelles et subjectives. Aussi en raison de la diversité des types de fromages, et même au sein d'une seule famille, qui offrent une palette de saveurs particulièrement étendue. Sans oublier la variété des modes de consommation possibles : en apéritif, en plateau, à froid, à chaud, en plat principal (la raclette ou la fondue, par exemple), en sauce, en ingrédient, etc.

L'ART DU CHEESE PAIRING
Pour cela, dans son livre dédié justement à la question (*Fr(h)ommages, Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épiciers*), il s'appuie sur une méthode inspirée du *Foodpairing*, le *cheese pairing*, dont l'objectif est de vous aider à élaborer vous-mêmes vos accords. « Le *cheese pairing* repose sur le principe fort selon lequel des ingrédients s'associent correctement pour former un ensemble harmonieux dès lors qu'ils partagent des traits communs (textures, saveurs, arômes) ». Cette science suit un processus précis qui fera travailler tous vos sens. La vue, puisqu'il s'agit d'abord d'analyser l'aspect du fromage (la croûte et la pâte). Le toucher : vous allez ensuite examiner le produit les yeux fermés avec vos doigts (toujours la croûte et la pâte). L'odorat : vous sentez la croûte et la pâte, narines droite et gauche, l'une puis l'autre, bouche fermée et bouche ouverte. Et enfin, le goût et l'ouïe. Quatre étapes (bien détaillées dans le livre) se succèdent alors pour déguster le fromage, et vous permettre ensuite de trouver dans votre propre « bibliothèque gustative », comme l'appelle Cyril Jacquot, le produit qui le magnifiera. L'idée est de prendre son temps, de décomposer cette analyse organoleptique

À LA BASE ? DES PRINCIPES !
Vous pourriez ainsi passer maître, et proposer vos propres accords. Pour vous aider dans cette tâche, il existe toutefois des principes de base dont notre spécialiste des accords a fait l'inventaire. Mais avant toute chose, il livre un conseil précieux : « Questionnez vous attendez avant de choisir un accord ! » Recherchez-vous un accord de saveurs, de structures ou de textures, un accord aromatique ou d'équivalence d'intensité ? Ensuite, désirez-vous atténuer les défauts d'un produit (fromage ou mets l'accompagnant) ou sublimer ses qualités ? Vous avez la réponse ? Passons aux grandes règles. Les accords de saveurs pour commencer : certaines saveurs vont ainsi neutraliser ou exhausser les autres, et parfois s'équilibrer. Par exemple, le salé a tendance à neutraliser l'amer, alors qu'il exhausse le sucré et l'acide. Sachant cela (et en se référant au tableau proposé dans le livre *Foodpairing*, que vous retrouverez également dans l'ouvrage de Cyril Jacquot), vous pouvez



FROMAGES NUMÉRO 3 - PRINTEMPS

M le magazine du Monde – Juin 2024 « Le fromage, une invitation au mariage » > Lire l'article

Bière Magazine n°124 – Juillet 2024 > Lire l'article

Fromages n°3 – Printemps 2024 > Lire l'article

Informations

Édition

Éditions Libel
www.editions-libel.fr

Conception graphique & illustrations

Derek Holzer

ISBN : 978-2-491924-47-8

—

Cet ouvrage a bénéficié du concours
des partenaires suivants :



<https://www.gruyere.com/accueil>