



Cyril Jacquot

FR (H) OMMAGES

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

DOSSIER DE PRESSE

Paru en mars 2024

Réimpression enrichie d'avril 2025

L'ouvrage

Nouvelle impression de 2025, enrichie avec les plus récentes données du monde fromager

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

**Lauréat d'un prix "Livres & savoirs" 2024
de l'Académie Nationale de Cuisine**



Une véritable bible sur le fromage...

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!

Le présent ouvrage se donne pour objectif d'instruire l'amateur comme le professionnel sur cette diversité unique au monde.

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 fromagerie et fromagerie, blogueur fromager et animateur d'ateliers de dégustations fromagères.

Il réunit dans cet ouvrage toute son expertise technique sur le sujet : secrets de fabrication, conseils pour décrypter une étiquette, pour servir... Mais il nous livre également la « carte d'identité » de 146 variétés, tout en initiant à l'art du *cheese-pairing* : découvrir de nouveaux accords de dégustation épatants, allant du fromage jusqu'aux glaces, en passant par le thé ou le vin.

FR(H)OMMAGES

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



À l'origine uniquement diffusé en version numérique et gratuite, on peut désormais se procurer l'édition papier en librairie. Cet ouvrage s'adresse autant aux gourmands amateurs de fromages qu'aux gastronomes, professionnels du bon goût et apprentis en formation !

*“ Une bible...
originale et savoureuse ”*
LE MONDE

Détails

FR(H)OMMAGES

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

Cyril Jacquot

Éditions Libel

584 pages

17 x 24 cm

ISBN : 978-2-491924-47-8

35 €

Sommaire

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 épicuriens 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>	
Les principes de bases des accords...	
Les accords de saveurs	
Les accords de texture et de struc	
Les accords aromatiques	
Les accords d'équivalence d'intens	
de puissance et de persistance en	
Les accords régionaux	
Les accords traditionnels avec les me	
des mariages classiques	
Les accords traditionnels avec le pair	
des mariages a-mie-co	
Les accords traditionnels avec les vin	
des mariages coutumiers	
Les accords modernes avec les bières	
des mariages harmonieux	
Les accords modernes avec les whisk	
des mariages inspireurs	
Les accords modernes avec les sakés	
des mariages de haute volée	
Les accords modernes avec les thés :	
des mariages audacieux	
Les accords modernes avec les jus de	
des mariages non alcoolisés	

Partie 3 :

Les saisons de consommation ..

Les cycles zoologiques	
Les cycles botaniques	

Partie 4 :

Les fiches techniques fromagèr

L'introspection : trouver le fromage q

Les fromages à pâtes fraîches ..

Pâtes fraîches nues	
Pâtes fraîches enrichies en crème	

Les fromages à pâtes lactiques

Pâtes lactiques à croûte naturelle	
Pâtes lactiques à croûte fleurie	
Pâtes lactiques à croûte cendrée	
Pâtes lactiques à croûte lavée	
Pâtes lactiques enrichies en crème	

Les fromages à pâtes molles

Pâtes molles nues	
-------------------------	--

FR (H) OMMAGES

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

.....	p.102
.....	p.104
.....	p.104
ture	p.106
.....	p.106
sité,	
bouche	p.108
.....	p.108
ts :	
.....	p.109
n :	
.....	p.113
s :	
.....	p.116
:	
.....	p.144
ies :	
.....	p.151
:	
.....	p.156
.....	p.161
fruits ou les nectars :	
.....	p.171
.....	p.172
.....	p.172
.....	p.178
es.....	p.182
ui vous convient.....	p.182
.....	p.184
.....	p.186
.....	p.194
.....	p.200
.....	p.202
.....	p.226
.....	p.244
.....	p.260
.....	p.268
.....	p.274
.....	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

Pâte persillées avec moisissure interne à grande cavité	p.328
Pâte persillées mixtes avec moisissure interne à petite cavité	p.340
Pâte persillées avec moisissure interne marbrée	p.350
Pâte persillées avec moisissure externe	p.362

Les fromages à pâtes pressées non cuites

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

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

Pâtes filées	p.510
--------------------	-------

Les fromages floculés

Pâtes fraîches floculées	p.526
Fromages de lactosérum.....	p.530
Fromages de crème	p.540

Les fromages fondus

Les préparations fromagères

Votre fiche technique

Index

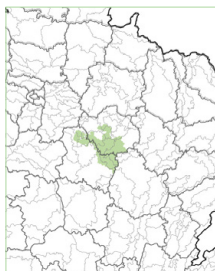
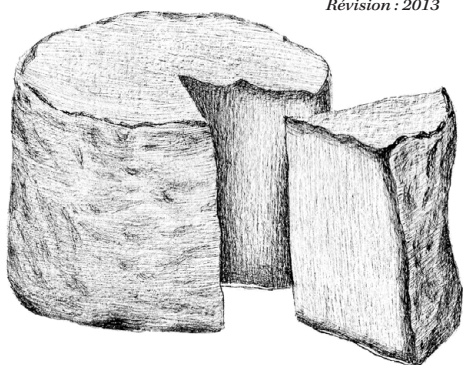
Bibliographie

[Cliquez 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} , Pinot gris, Savigny-lès-Vignes
Fruits Fruits frais, Pomme verte, Raisin noir, Orange	Poissons Sandre, Coquille Saint-Jacques	Vins rouges Pinot noir, Pommard, Nuits-Saint-Georges, Bourgogne
Fruits secs Noix, Pignon de pin	Pains Brioqués, Baguette, Fougasse, Levain, Céréales, Seigle	Vins rosés Rosé de Champagne
Épices Cannelle, Moutarde de Reims, Champignon, Coriandre, Fenouil, Anis vert	Jus Nectar de fraise, Nectar de framboise, Jus de pomme	Vins effervescents Champagne, Clairette de Die
Desserts Miel de sainfoin, Pain d'épices	Bières Ale trappiste, Ale blonde, Gose	Vins doux Porto ^{DOC}
		Spiritueux Ratafia de Champagne, Cidre Paysan

Profil aromatique

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

Vous devriez également apprécier :
Fromage de l'Abbaye de Neufchâteau^{AOP}, Crémets du Cap, Crèmeux du Mont d'Or, Écume de Vimeux, Fleur de Nuits-Saint-Georges

Sensations en bouche

Amer
Sucré
Acidité
Salé
Pâte
Puissance

Saison ou consommation optimale

J F M A M J J A S O N D

- Fiches techniques -

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.

Pâtes lactiques à croûte fleurie

nes	Bourgogne aligoté ^{AOC} , Sancerre ^{AOC} , s-Beaune ^{AOC}
ges	Irancy ^{AOC} , xoc, nt-Georges ^{AOC} , Bouzy, urgogne-Épineuil, ; Chablis ^{AOC} , Chénas ^{AOC}
és	Riceys ^{AOC}
rvescents	ne ^{AOC} blanc de noir, de-Die ^{AOC}
x	
ux	Champagne, s d'Othe

z
ûmer
baye de Pontigny®
Blanc-Nez,
nt-Saint-Michel, Graval,
reux, P'tit Saint-Faron,
Saint-Georges

ation					
uche					
1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	
A	S	O	N	D	

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 :

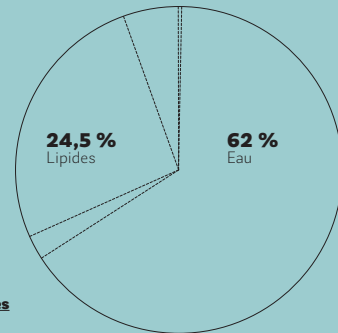
Sans croûte.

• 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

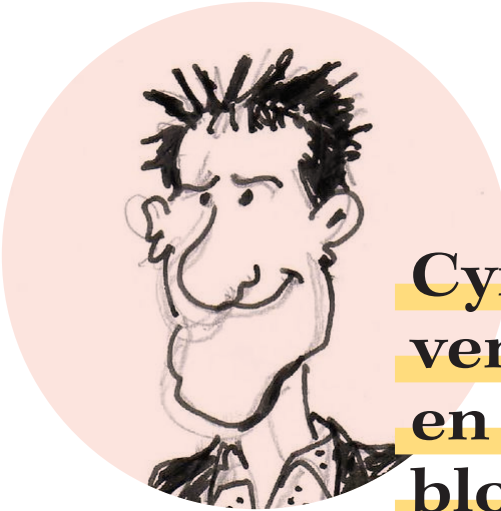
0,1 % Chlorure de sodium

0,120 % Calcium

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

(données issues du Ciquel 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 souviennais, 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.

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




À LIRE ET À MANGER

Au-delà du FROMAGE.

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)omages, grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épicuriens*, vient de paraître aux éditions Libel.

Pensé comme un manuel didactique et informatif, accessible à tous, le livre s'ouvre sur un long cours de culture fromagère : des différentes méthodes de fabrication à leur bonne dégustation, en passant par ce qui fait leur gigantesque diversité – la France, à elle seule, en compte plus de deux mille variétés. La deuxième

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 coulommiers), le whisky (un irish whiskey 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)OMAGES. GRAMMAIRE DES ACCORDS FROMAGERS À L'USAGE DES AMATEURS ET DES ÉPICURIENS, DE CYRIL JACQUOT, LIBEL, 584 P., 35 €.

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.



FR(H)OMAGES

Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épicuriens. 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". Intéressant à plus d'un titre.

583 pages - 35 €

Cyril Jacquot - Éditions Libel



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](#)

LE SPOT

BRASSERIE CASTELAIN

CIRCUIT de VISITE

BIÈRES

SÉMINAIRES

REJOINTEZ-NOUS POUR VOTRE VISITE !

histoire de la Brasserie Castelain,
locale, indépendante et familiale des
bières, au travers d'un parcours immersif pensé
pour vous dans le temps.



ATELIER SENSORIEL

08 68 61 | contact@le-spot-brasseriecastelain.fr | www.le-spot-brasseriecastelain.fr



Pour la santé, modération.

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 Brillard

L'expert

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

36

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.



FROMAGES NUMÉRO 3 - PRINTEMPS

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.

L'ART DU CHEESE PAIRING

Pour cela, dans son livre dédié justement à la question (*Fr(h)omages, Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épicuriens*), 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

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 ! »

À LA BASE ? DES PRINCIPES !

Vous pourrez 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 vos attentes 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 : certains 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

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>