



Cyril Jacquot

---

# FR (H) OMMAGES

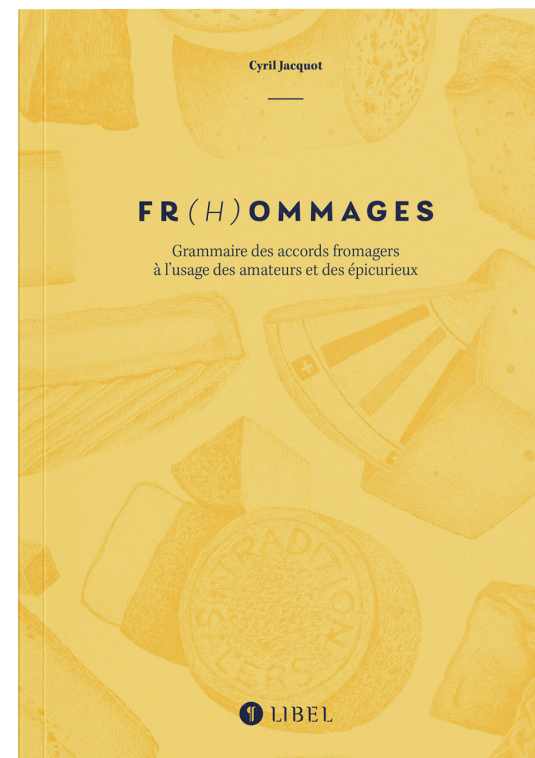
Grammaire des accords fromagers  
à l'usage des amateurs et des épicurieux

**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 épicurieux

### Cyril Jacquot

Éditions Libel

584 pages

17 x 24 cm

ISBN : 978-2-491924-47-8

35 €

<b>Introduction</b> .....	p.10
L'essence de ce livre .....	p.10
Mode d'emploi .....	p.12
<b>Partie 1 :</b>	
<b>De la fourche à la fourchette... de la table à l'étable</b> .....	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
<b>Partie 2 :</b>	
<b>Le secret des accords fromagers, l'arithmétique du <i>cheese-pairing</i></b> .....	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
<b>Partie 3 :</b>	
<b>Les saisons de consommation</b> .....	p.172
Les cycles zoologiques .....	p.172
Les cycles botaniques .....	p.178
<b>Partie 4 :</b>	
<b>Les fiches techniques fromagères</b> .....	p.182
L'introspection : trouver le fromage qui vous convient .....	p.182
<b>Les fromages à pâtes fraîches</b> .....	
Pâtes fraîches nues .....	p.186
Pâtes fraîches enrichies en crème .....	p.194
<b>Les fromages à pâtes lactiques</b> .....	
Pâtes lactiques à croûte naturelle .....	p.200
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
<b>Les fromages à pâtes molles</b> .....	
Pâtes molles nues .....	p.274
Pâtes molles enrichies en crème .....	p.276

Pâtes molles à croûte naturelle .....	p.280
Pâtes molles à croûte fleurie .....	p.286
Pâtes molles à croûte lavée .....	p.298
<b>Les fromages à pâtes persillées</b> .....	
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
<b>Les fromages à pâtes pressées non cuites</b> .....	
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
<b>Les fromages à pâtes pressées cuites</b> .....	
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
<b>Les fromages à pâtes filées</b> .....	
Pâtes filées .....	p.510
<b>Les fromages floclés</b> .....	
Pâtes fraîches floclées .....	p.526
Fromages de lactosérum .....	p.530
Fromages de crème .....	p.540
<b>Les fromages fondus</b> .....	
<b>Les préparations fromagères</b> .....	
<b>Votre fiche technique</b> .....	
<b>Index</b> .....	
<b>Bibliographie</b> .....	

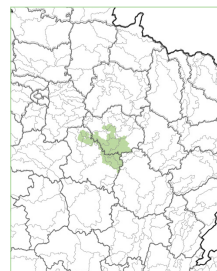
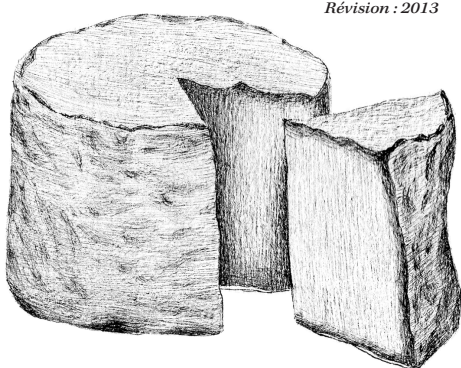


[Cliquer ici](#)  
pour feuilleter  
l'ouvrage en ligne

## Chaource<sup>aop</sup>

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

Pâtes lactiques à croûte fleurie

### Profil aromatique

<b>Boisée</b> Champignons de Paris frais, Pleurote, Sous-bois	<b>Lactique</b> Laitensemencé, Crème épaisse, Beurre, Caillé frais	<b>Vous devriez également aimer</b> Fromage de l'Abbaye de Pontigny®, NeufchâtelAOP, Crémets-du-Cap-Blanc-Nez, Crèmeux du Mont-Saint-Michel, Graval, Écume de Vimereux, P'tit Saint-Faron, Fleur de Nuits Saint-Georges
<b>Fruitée</b> Noisette, Noix, Noix de Cajou	<b>Métabolique</b> Ammoniaqué, Penicillium	
<b>Herbacée ou végétale</b> Paille / Foin / Herbe, Légumes au beurre, Navets nouveaux, Salsifis	<b>Torréfiée</b> Vanille, Meringue	
<b>Animale</b> Cuir / Étable	<b>Épicée &amp; sucrée</b> Citronné	

### 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, étonnant 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<sup>e</sup> 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 :

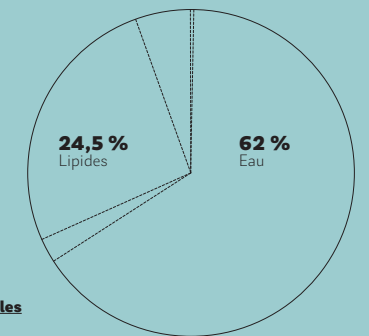
Sans croûte.

### • 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

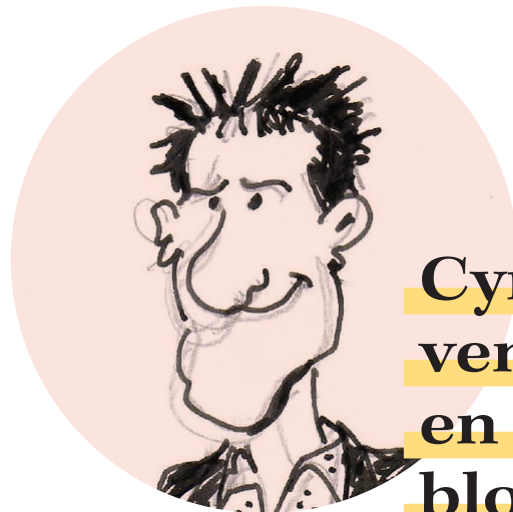
0,1 % Chlorure de sodium

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

# 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>