

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 épicurieux*.

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.

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)ommages, Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épicurieux*), 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 : 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



choisir les associations en fonction de votre objectif : atténuer les défauts ou amplifier des qualités. Autre possibilité : les accords de textures et de structures. « Accorder un fromage avec un aliment sur la base de ce critère reste une tâche aisée, qui révélera votre créativité et récompensera votre audace. Pour cela, rien de plus simple : jouez sur les ressemblances ou les contrastes », développe notre spécialiste. Texture fondante, croquante, beurrée, nappante. Il y a de quoi s'amuser ! Place aux accords aromatiques, moins évidents de prime abord. « Je conseille souvent aux novices d'expérimenter sans relâche. Parfois, les meilleurs accords surgissent par accident... » Cyril Jacquot présente quatre axes de travail : complémentarité (chèvre frais/miel, grand classique), suprême (arômes issus de sphères aromatiques différentes et se combinant en une nouvelle saveur), résonance (deux produits qui vont se renforcer, car présentant des arômes se répondant ; comme l'abricot avec l'abondance, qui peut présenter des notes d'abricot au goût), et enfin le contraste. Pour finir, pensez aussi à prendre en compte l'intensité, la puissance et la persistance en bouche, qui doivent être sur un pied d'égalité si vous ne voulez pas qu'un produit écrase l'autre.

DES ACCORDS RÉGIONAUX, MAIS POURQUOI ?

Une approche a été volontairement mise de côté, bien qu'assez fréquente : les accords régionaux. « Bien que ces accords de terroir ont une force de persuasion évidente et sont faciles à mettre en œuvre, ils ne doivent pas être privilégiés systématiquement », explique Cyril Jacquot. L'auteur appuie son propos avec un exemple bien connu :

la confiture de cerises noires et la tomme de brebis basque, type ossau-iraty AOP, ardi-gasna, laruns, tomme des Pyrénées IGP. « Cet accord, qui



peut paraître séduisant de prime abord, est à mon sens une erreur d'appréciation gustative. En effet, les arômes de la confiture de cerises noires sont très marqués et masqueront ceux des tommes de brebis basques », assure-t-il. Mais alors, pourquoi ce mariage est-il si fréquemment proposé ? « Auparavant, les aînés proposaient à leurs enfants ou petits-enfants des tartines de pain de confiture de cerises noires accompagnées de tomme de brebis céronnée, très puissante et au goût âpre. La cerise noire permettait de "faire passer le goût de ces tommes" aux affinages longs. »

DANS LA PANIÈRE

Avec le vin (qui a une rubrique rien qu'à lui dans chaque numéro de votre humble serviteur), le pain, c'est le meilleur ami du fromage. Il méritait donc qu'on rentre un peu dans les détails. Mais attention, ce n'est pas parce que c'est un classique que ce mariage est facile : « Il est aisé de les associer, mais moins de les harmoniser finement, sans que l'un l'emporte sur l'autre », souligne Cyril Jacquot. Vous pouvez ainsi vous appuyer sur les principes d'accords précédemment abordés pour faire votre choix face à la variété incroyable de pains, et trouver celui qui conviendra à votre plateau... et à vos objectifs ! Peut-être s'agira-t-il du pain dit « de tradition française », à la texture onctueuse, et la mie fine et friable. Ou bien du pain complet, au goût céréalié et rustique. Ou encore du pain de campagne, aux touches acidulées. Sans oublier tous les pains spéciaux agrémentés de fruits secs, frais ou à coque, d'herbes... et j'en passe ! Finalement, pour notre guide dans ce dossier, un seul spécimen ne mérite pas de s'y attarder : « le pain blanc, qui n'apporte rien au fromage. »

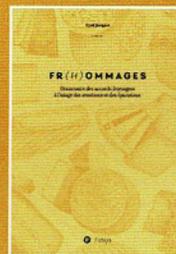
DANS LA MARMITE

En dehors du plateau, cela ne vous aura pas échappé, le fromage représente un formidable ingrédient en cuisine. Pour sublimer vos préparations, plusieurs caractéristiques sont ici à prendre en compte. Les accords aromatiques évidemment. Mais aussi, en fonction des recettes, les propriétés des fromages à chaud et à froid : avez-vous besoin d'un fromage tartinable, qui s'effrite, filant ou encore gratinant ? C'est clair : tous les fromages n'ont pas les mêmes propriétés, en fonction de leur taux d'humidité, de la teneur en



matière grasse, etc. Si vous préparez une raclette, vous chercherez par exemple le pouvoir nappant d'un fromage, souvent présent chez les pâtes pressées non cuites avec plus d'un mois d'affinage. Toutefois, si vous avez prévu de ravir vos convives d'une fondue, c'est le caractère filant que vous priserez, plutôt le lot des pâtes pressées cuites ou mi-cuites avec maturation courte. Plutôt gratin ce soir ? Tournez-vous vers les fromages à pâte lactique ou molle, préférez-les jeunes et peu égouttés, et (surprise) au lait de chèvre ! ♦

Pour aller plus loin...



Envie d'en savoir encore plus ? Vous retrouverez toutes ces informations en détail, et bien d'autres, dans le livre de Cyril Jacquot. **FR(H)OMMAGES, Grammaire des accords fromagers à l'usage des**

amateurs et des épicuriens (aux éditions Fabylo) est nomade et gratuit. Accords mets, boissons, pains... mais aussi de nombreuses informations sur les saisons de consommation, les types de fromage, les meilleurs endroits où acheter votre frometon préféré ou encore comment le déguster. Les amateurs trouveront forcément leur bonheur !

