

Une fois n'est pas coutume, nous vous proposons de parler ...fromage !?

Oui, fromage ! Quel est le rapport avec le café ? Et bien justement ...

Comme beaucoup de Français, vous avez certainement l'habitude de déguster votre fromage préféré accompagné d'un verre de vin bien choisi.

La Maison du Bon Café vous propose aujourd'hui de découvrir le nouvel accord surprenant et non moins reconnu par les meilleurs palais : l'accord Fromage / Café.

En théorie...

Comme on choisit un vin, La Maison Du Bon Café nous invite à choisir notre café en fonction du fromage dégusté ou inversement.

Il s'agit d'associer café et fromage avec la même rigueur que pour un accord mets/vin et ainsi sublimer les qualités gustatives de chacun des deux produits de façon équilibrée et harmonieuse.

Nous ne parlons pas d'expresso mais bien d'un "café boisson" pour lequel on privilégiera des méthodes d'extraction douces telles que la cafetière à piston ou cafetière filtre qui offriront des cafés ronds et aromatiques sans accentuer l'amertume.

En pratique : ... quel café boire avec quel fromage ?

Accord **Colombie Geisha** et tomme de brebis (type Ossau Iraty)

Le Colombie Geisha est un café grand cru aux notes florales et vertes (amande fraîche) qui en font un café aux saveurs élégantes. Une certaine longueur en bouche s'accorde avec la fraîcheur de la tomme de brebis aux saveurs à la fois douces de lait frais subtilement typées

et rondes de fruits secs.

Accord **Nicaragua** et fromage au lait cru de vache (type Beaufort, Abondance, Comté)

Un café avec une belle intensité mais également empreint d'une rondeur gourmande qui se mariera parfaitement avec un fromage à pâte pressée cuite de type Comté de plusieurs mois d'affinage. Une pâte jaune onctueuse agréablement salée et fruitée aux notes beurrées, épicées et de fruits à coques torréfiés.

En bouche, le fromage sera enveloppé par la texture veloutée de ce café.

Accord **Cameroun Frères du Noun** et fromage à pâte souple (type Camembert, ou brie de Meaux)

Un café tout à fait particulier puisque la cerise est composée d'une graine seulement, appelée "caracoli" (contre deux habituellement). C'est un café qui attaque sur la douceur. Son corps est intense, parfumé et aromatique avec une fin de bouche axée sur le fruit sucré et les épices. Le camembert à la croûte blanche et à la chair jaune clair, crémeuse et brillante développe des arômes rustiques "fermiers", de beurre et de sous-bois. La douceur et la vivacité de ce café fera écho à la souplesse et au caractère de ce fromage.

Accord **Grand Arabica** et fromage à pâte persillée (type Roquefort)

Très crémeux en bouche, le Grand Arabica offre des arômes ronds et charpentés tout en ayant une intensité assez douce. Son caractère gourmand en fait un bon compagnon pour déguster un roquefort à pâte persillée verte bleutée ultra savoureux. Le roquefort réunit avec élégance la finesse, la tendresse et la puissance dans une pâte aux saveurs de brebis,

de noisette et de beurre. Le Grand Arabica saura soutenir ce fromage avec douceur dans la dégustation tout en le laissant s'exprimer.

Voici donc un accord riche et généreux autour de deux produits de terroir tout aussi ancrés dans nos habitudes culinaires françaises.

Faites de votre fin de repas un vrai moment de dégustation et découvrez l'instant "fromage - café" !

Crédits photo : Damien Kühn et Darren Coleshill

Articles similaires



Vers une consommation plus durable mais sans oublier la quali...



Comment bien préparer sa rentrée ? Nos conseils



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel