

## Combinaisons à essayer

# Des fromages et des bières

L'association vin et fromage est une combinaison habituelle. Mais la bière, elle aussi, se marie à merveille avec le fromage.

La **bière Lager Quöllfrisch** rehausse l'arôme d'un jeune fromage de brebis ou de chèvre, tels le Chavroux (4 fr. 40 / 150 g) ou le Chèvre Saint-Jacques (Fine Food, 3 fr. 65 / 80 g).



Chavroux

Chèvre Saint-Jacques

La **Hopfenperle de Feldschlösschen** (8 fr. 50 / 6 x 33 cl) accompagne bien un fromage crémeux comme Le Moelleux bio (4 fr. 90 / 200 g).



Le Moelleux bio

TEXTE MARTINA GRADMANN  
PHOTOS FERDINANDO GODENZI

Le fromage ferme l'appétit», selon un vieux dicton. Celui qui ne souhaite pas renoncer à boire de l'alcool avec le fromage choisira de préférence une bière. Une bière fraîche, servie à 8 ou 10° C, favorise la digestion. A l'inverse, une bière trop froide aurait tendance à la ralentir.

Le vin reste l'accompagnement privilégié des fromages fins. Pourtant, la bière aussi se marie admirablement avec le fromage. La bière, dans l'imaginaire collectif, a quelque chose de plus futile que le vin. Il s'agit cependant d'une boisson dont l'élaboration requiert un grand savoir-faire artisanal. Elle mérite de ce fait d'être considérée avec autant de respect que le vin ou le fromage.

«Le fromage a des saveurs que la bière met particulièrement en valeur. Certaines variétés de bières soulignent ainsi les caractéristiques de plusieurs fromages», indique Annagret Schlumpf,

spécialiste en fromage diplômée et responsable du personnel soignant du centre psychiatrique d'Herisau (AR).

**Les bières aromatiques**, fruitées, pas trop amères, font ressortir les qualités gustatives de nombreux types de fromages. Malgré cela, il ne nous vient pas forcément à l'idée d'associer bière et fromage. Pourtant, s'il nous paraît parfois plus agréable de boire une bière qu'un verre de vin, cela tient aussi à ses ingrédients. Les arômes libérés par l'amidon des céréales laissent en bouche une sensation suave

