



La bière et le fromage promettent une bonne surprise aux gourmets.

et gouleyante. Le houblon ajoute la note d'amertume indispensable, tandis que les acides naturels et la teneur en CO₂ de la bière contribuent à accentuer l'impression de fraîcheur.

Tout un entremêlement de sensations gustatives donc, qu'on retrouve aussi dans le fromage, qui tire son caractère du mélange des saveurs douces, amères ou épicées.

Selon Annagret Schlumpf, la consistance du fromage joue un rôle essentiel, et sa teneur en graisses influe de manière décisive sur ses qualités gustatives. Ainsi, les goûts salés, amers et acides du fromage

La spécialiste en fromage Annagret Schlumpf teste pour «Coopération» les accords bière et fromage.



sont renforcés lorsque ce dernier est combiné à une boisson. «L'association entre acides, alcool et composés amers a souvent pour effet de provoquer en bouche une véritable explosion des saveurs épicées.»

Les bons accords Quel fromage avec quelle bière?

Pour un accord parfait, on veillera à associer des bières et des fromages avec des caractéristiques similaires.

- **Un fromage plutôt jeune** se marie très bien avec une bière fraîche et légère.
- **Avec un fromage de chèvre ou de brebis**, on choisira une bière élégante aux arômes délicats.
- **Les fromages puissants et corsés** sont parfaits avec une bière forte, aux arômes de malt prononcés.
- **Avec un fromage bleu**, on dégustera une bière où les saveurs amères du houblon sont plus prononcées.
- **Les fromages crémeux** se marient agréablement avec les bières très gazeuses.
- **Les bières très alcoolisées** accompagnent à merveille les fromages à pâte dure arrivés à maturité ou ceux à pâte molle à croûte orangée.