Plateau de fêtes

Conseil dégustation

Pensez à sortir votre fromage du réfrigérateur au minimum 1 heure avant de le déguster !

Chacun de vos convives trouvera forcément le fromage qui lui plaît parmi les **5 fromages AOP d'Auvergne** : pâte pressée non cuite, pâte persillée, douceur, onctuosité, caractère... une harmonie de saveurs et de textures. Voici quelques conseils pour composer un plateau de fromages idéal pour les fêtes.

Du plus doux au plus corsé

L'ordre de dégustation du fromage est important, commencez par les goûts les plus doux et plus tendres, pour aller vers les fromages qui ont le plus de caractère.

Présentation : variez les formes !

Des cubes, des triangles, des tranches. Et si pour votre plateau de fêtes vous pré-découpiez votre fromage en portions individuelles ? Réalisez de petites étiquettes sous forme de drapeau ou d'ardoise, que vous trouverez en magasin de décoration. Donnez de la couleur en réalisant une décoration festive : branche de houx, petites pommes de pain, coques de noix peintes...

A chaque fromage son pain !

Pierre Nury, Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie et installé à Loubeyrat (63) depuis 1984, connaît bien les **fromages AOP d'Auvergne** et vous propose quelques conseils de dégustation.

Avec **le Bleu d'Auvergne**, pâte persillée et de caractère, préférez un pain de seigle. Ses notes acides se marient très bien avec le goût affirmé de votre fromage.

Avec **le Cantal**, dégustez un pain au levain naturel, à la mie fraîche et acidulée. Ce levain lui confère des arômes lactiques proches de ceux du Cantal jeune ou entre deux.

Avec **le Salers**, savourez un pain aux céréales : pavot, millet, sésame, tournesol, ou blé s'accorderont à merveille avec les arômes fleuris du fromage Salers. Le petit plus : faites griller votre pain, les céréales légèrement toastées développeront encore plus de saveurs.

Avec **la Fourme d'Ambert**, osez un pain gourmand : noix, pistaches, noisettes, figues, raisins, même un pain d'épices ; son goût légèrement sucré s'accordera à merveille avec le plus doux des fromages bleus.

Le Saint-Nectaire, lui se dégustera avec un pain frais de type T80, à la croûte craquante et la mie aérée et aux arômes ronds légèrement acides.

Avec quel vin l'accorder ?

Le Cantal se marie bien avec un Côtes d'Auvergne blanc, rosé ou rouge pour un accord classique.
En termes de cépage, préférez un Gamay, plus léger que le Pinot noir pur ou en assemblage, pour ne pas prendre le dessus sur le fromage.

Pour un accord classique avec du vin rouge, **le Saint-Nectaire** se marie bien avec le Chanturgue car on y retrouve un arôme tertiaire un peu champignonné. Vous pouvez également servir un Côtes d'Auvergne blanc sans bois. Le vin gras et fruité se marie bien avec les notes de noisettes et beurrées du Saint-Nectaire.

Le Salers présente des notes fleuries avec des arômes développées, dûs au lait cru et à l'alimentation à l'herbe. Un Côtes d'Auvergne blanc avec un passage sur bois embellira les notes fruitées du fromage.

Le Côtes d'Auvergne blanc, à la minéralité équilibrée, accompagneront divinement bien **la Fourme d'Ambert**, fromage crémeux et gras.

Avec un **Bleu d'Auvergne**, le côté sauvage et animal d'un Côtes d'Auvergne Madargue, s'accorde parfaitement avec la puissance du fromage.

Idées gourmandes

Invitez des fruits et des fruits secs sur votre plateau : Bleu d'Auvergne et dattes, cerneaux de noix et Fourme d'Ambert, noisettes entières et Saint-Nectaire, Cantal et poudre d'amandes, abricots secs et Salers... en canapés, en bouchées ou en brochettes... disposez les ingrédients dans de petites coupelles, et laissez vos invités réaliser leurs propres associations !

Johanna Presneau - Association des Fromages d'Auvergne www.fromages-aop-auvergne.com