

19 Novembre 2011

## SOIREE FROMAGES ET VINS



Notre dernière activité était culturelle, mais du terroir.

Le maître de cérémonie, Joël a proposé une dégustation de fromages accompagné de vins choisis spécifiquement pour faire ressortir les qualités gustatives de chaque variété de fromage.

Nous étions 17 à saliver devant ses plateaux garnis dont 8 Mensans, le samedi suivant la sortie du Beaujolais nouveau.

Andréa accompagnée de 3 amis, Ridha et son épouse, André, qui a fait une halte entre 2 voyages, Hélène et les piliers (pas de bistrot), Philippe et Patrick accompagné d'Hervé.

Nos hôtes d'accueil, mon fils Antoine et sa compagne Charlotte avait mis les grandes tables sur les petites, Brigitte avait assuré l'intendance à merveille.

Un ami Jean-Guy, sommelier de cette soirée, nous a offert le Beaujolais primeur classique et le Beaujolais bio de son frère, Jean-Jacques PAIRE, viticulteur, ils ont joyeusement accompagné les fromages à pâte molle et à croûte fleurie représentés par le camembert et le saint félicien.

Le département de Savoie fut ensuite à l'honneur avec le reblochon, pâte pressée non cuite, accompagné d'un vin du même département le Chignin Bergeron.

Nous ne pouvions ignorer le cépage rouge et l'honneur fut donné à un Volnay tout à fait respectable.

À l'arrivée de la pâte fraîche de la bûche Sainte Maure de Touraine qui a permis de découvrir le beaujolais blanc, les conversations ont commencé à se diversifier, mais les 2 maîtres de cérémonie, le sommelier et le fromager, nous ont remis d'accord avec un Rocamadour arrosé d'un Sancerre qui méritait le recueillement.

À la surprise générale le couple Gewurztraminer- Epoisses a largement compensé le Munster Fermier qui avait un peu trop vécu.

Et le bouquet final des pâtes persillées, Fourme de Montbrison, Bleu de chèvre et surtout le Papillon noir de Roquefort sur une tranche de pain d'épices, a ravi plus d'un palais, sublimé par un excellent Viognier.

Les discussions se sont focalisées sur la technique de fabrication du fromage et du vin et les principaux paramètres qui en assurent la diversité.

Au total nous avons dégusté 19 Fromages regroupés en 7 plateaux différents, et 11 excellents vins que notre sommelier avait su parfaitement harmoniser.

Nous aurions dû faire la photo avant, car après plus personne n'a osé risquer de compromettre le groupe.

Il est quand même réjouissant d'habiter dans un pays où l'on puisse se régaler d'autant de produits différents avec un peu de lait et de raisin, un patrimoine à protéger.

Un grand remerciement à Joël et Brigitte, Jean-Guy et son frère Jean-Jacques PAIRE  
[www.paire.fr](http://www.paire.fr)

Claude