MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS

Liberté
Égalité
Fraternité

Concours externe du Caplp et Cafep-Caplp

Section hôtellerie-restauration option service et commercialisation

Exemple de sujet pour l'épreuve écrite disciplinaire appliquée

À compter de la session 2022, les épreuves du concours externe du Caplp et du Cafep-Caplp sont modifiées. L'arrêté du 25 janvier 2021, publié au journal officiel du 29 janvier 2021, fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le nouveau schéma des épreuves.

© www.devenirenseignant.gouv.fr
16 juillet 2021

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies dans le dossier joint, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative à l'enseignement du service et de la commercialisation au restaurant en classe de **Terminale du baccalauréat professionnel « Commercialisation et service en restauration »** sur la thématique **« Fromages et boissons, réinventons les accords »**.

Vous préciserez, en les justifiant, les points suivants :

- les objectifs de la séquence choisie (en particulier, les compétences ciblées pour les apprenants au cours de cette séquence) ;

- le déroulement de la séquence : durée, positionnement dans le déroulé de l'enseignement, prérequis nécessaires, découpage en différentes phases, équipements mobilisés ;

- nature des travaux demandés aux apprenants pendant la séquence en indiquant, pour chacune des phases, la ou les ressources choisie(s) dans le dossier joint en explicitant les raisons de votre choix et la transposition didactique nécessaire des documents retenus pour satisfaire les objectifs fixés (extraction d'une partie du document, suppression de certains termes ou informations, adjonction d'indications, formulation de questions à traiter par l'apprenant…) ainsi que les attendus de chaque travail demandé à l'apprenant ;

- les modalités d'évaluation de la séquence.

Ressources documentaires

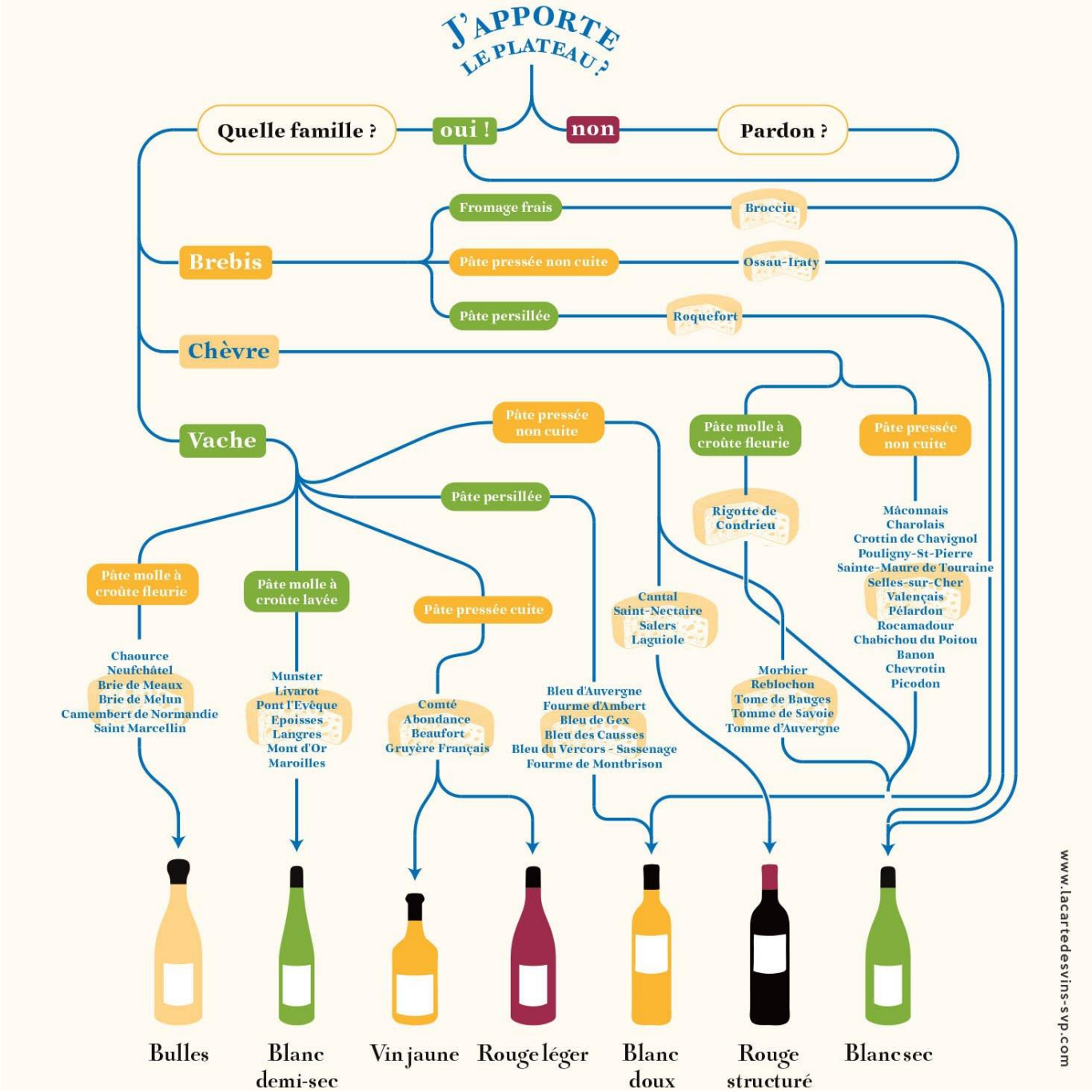
Document 1	Extrait du référentiel de certification du Baccalauréat Professionnel Spécialité Commercialisation et services en restauration
Document 2	Schéma pour choisir le type de vin
Document 3	Les accords fromages et vins
Document 4	La diversité des fromages en Europe
Document 5	Ressources photographiques : vin rouge et fromages
Document 6	Le point de vue d'un journaliste œnologue sur l'accord fromages et boissons
Document 7	Le fromage et ses surprenants associés
Document 8	Le Stilton AOP, plus célèbre des bleus anglais, est un invité incontournable des fêtes de fin d'année outre-Manche
Document 9	Quel fromage pour quel champagne ?
	Pourquoi le vin de Champagne avec le fromage ?
Document 10	Vins rosés et fromages : chic, c'est l'été !
Document 11	Fromages et thé, un mariage à oser
Document 12	De la bière avec le fromage ? Bien sûr !
Document 13	Les meilleurs accords entre fromages et jus de fruits
Document 14	Statistiques sur la place des fromages dans la consommation des français

Document 1 - Extrait du référentiel de certification du baccalauréat professionnel - Commercialisation et services en restauration

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES en français et en langue vivante étrangère	**CONDITIONS DE RÉALISATION** *et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration*	**CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE**
C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons - mets	Supports de ventes des mets et des boissons Fiches techniques des plats Fiches produits Fiches de dégustation mets et/ou boissons Argumentaire de vente Médias professionnels Technologies de l'information et de la communication	Connaissance des produits et des boissons Connaissance des accords classiques mets boissons Connaissance des méthodes et techniques nouvelles de production (Bio, labels, nature...) Qualité des tendances et des évolutions de consommation prises en considération Qualité de l'argumentation des propositions Respect des attentes de la clientèle (goût, budget, nouveauté...)
SAVOIRS ASSOCIÉS	*Connaissances*	
Les règles d'accords *(Technologie)*	*L'énumération des principes classiques d'accords (exemples : régionaux, vin blanc/poisson…)* *L'énumération des principes d'accord vertical (un menu/un vin) et d'accord horizontal (un plat/un vin ou une autre boisson)* *L'identification d'accords particuliers, originaux, « tendance »*	

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION		
C5-2. MAINTENIR la qualité globale		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	**CONDITIONS DE RÉALISATION** *et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration*	**CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE**
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Produits d'entretien, fluides, énergies Plan de maîtrise sanitaire Guides des bonnes pratiques Réglementation (paquet hygiène …) Rapports des services vétérinaires, des laboratoires	Respect des protocoles de conservation des produits en cours de fabrication / transformation et finis Conformité des autocontrôles et archivage des documents Conformité de la procédure des prélèvements des plats témoins Pertinence des défauts éventuels repérés Qualité de l'analyse des résultats des contrôles Qualité des propositions d'actions correctives dans le cas de non-conformité
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Relevés d'analyse des échantillons denrées et des prélèvements surfaces (autocontrôles …) Étiquetages Fiches de suivi des produits Document unique (plan et consignes de sécurité, plan d'évacuation, fiche d'entreprise ….) Règles d'implantation des locaux Équipements de protection individuelle et collective Protocoles, consignes	Qualité de l'analyse organoleptique des produits, des fabrications Qualité de l'analyse sensorielle Pertinence des éléments de qualité, et des défauts éventuels repérés Qualité des propositions d'actions correctives dans le cas de non-conformité
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions		Conformité de la production en fonction de la commande et des fiches techniques et/ou de fabrication (nature, poids, quantité, température) Pertinence des éléments de qualité, et des défauts éventuels repérés Qualité des propositions d'actions correctives dans le cas de non-conformité
C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	Fiches de poste Fiches techniques, cartes, menus, supports de vente (avec photographies, représentations schématiques …) Fiche d'analyse sensorielle Documents administratifs internes Technologie de l'information et de la communication	Pertinence des anomalies repérées Gestion appropriée des priorités Identification des causes possibles et proposition de réponse(s) adaptée(s) Conformité du traitement des anomalies et des dysfonctionnements Précision des informations transmises à la hiérarchie
SAVOIRS ASSOCIÉS	*Connaissances*	
La qualité globale	*La définition de la qualité globale, sa caractérisation* *Le repérage des démarches professionnelles mises en œuvre dans le cadre de la démarche qualité* *Le repérage des principales étapes de la démarche de résolution de problème : identification du problème, des causes, choix et mise en œuvre des solutions* *La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique* *L'identification des phases de l'analyse sensorielle* *La définition de l'analyse comparative* *Le recensement des pratiques professionnelles d'analyse sensorielle* *L'identification et la caractérisation des différentes certifications (International System Organisation, Haute Qualité Environnementale…)*	
Les contrôles et autocontrôles *(Technologie)*	*L'identification des méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles*	

Document 2 – Schéma pour choisir le type de vin



https://www.lacartedesvins-svp.com/products/les-accords-vins-fromages

Document 3 - Les accords fromages et vins

Food pairing (3/3): les accords fromages et vins

Par Christophe Lavelle

Les fromages influencent-ils le goût du vin ? Les vins mettent-ils en valeur les qualités gustatives des fromages ? Nous l'avons vu précedemment (*La "science" des accords mets-vins*), les bases scientifiques – sur des critères chimiques et physiologiques – des accords mets-vins sont difficiles à établir. Ce qui rend *a priori* vaine la quête d'un accord "parfait" et universel. La science a néanmoins son mot à dire, notamment dans un domaine qui a fait l'objet de nombreux travaux récents : celui des accords mets-fromages. C'est ce que nous allons voir ici.

Le fromage influence t-il notre perception du goût du vin et réciproquement ? De nombreuses études le soulignent. Des chercheurs de l'Université de Dijon ont récemment montré que chaque fromage influençait de manière distincte la perception des notes aromatiques des vins : en testant les 16 combinaisons de 4 vins (Pacherenc, Sancerre, Bourgogne et Madiran) avec 4 fromages (Epoisses, Comté, Roquefort, Crottin de Chavignol) sur un panel de 31 dégustateurs. Le roquefort, par exemple, semble exacerber les arômes de fruit rouge des vins de Bourgogne, en même temps qu'il diminue son astringence, probablement en raison d'une synergie entre *gras* et *tannins*. Réciproquement, les saveurs salées et acides du Roquefort semblent moins prononcées après avoir bu un vin blanc sec. Bien souvent aussi, ce type d'analyse montre la grande variété de perception parmi les dégustateurs – ce qui en limite la portée générale.

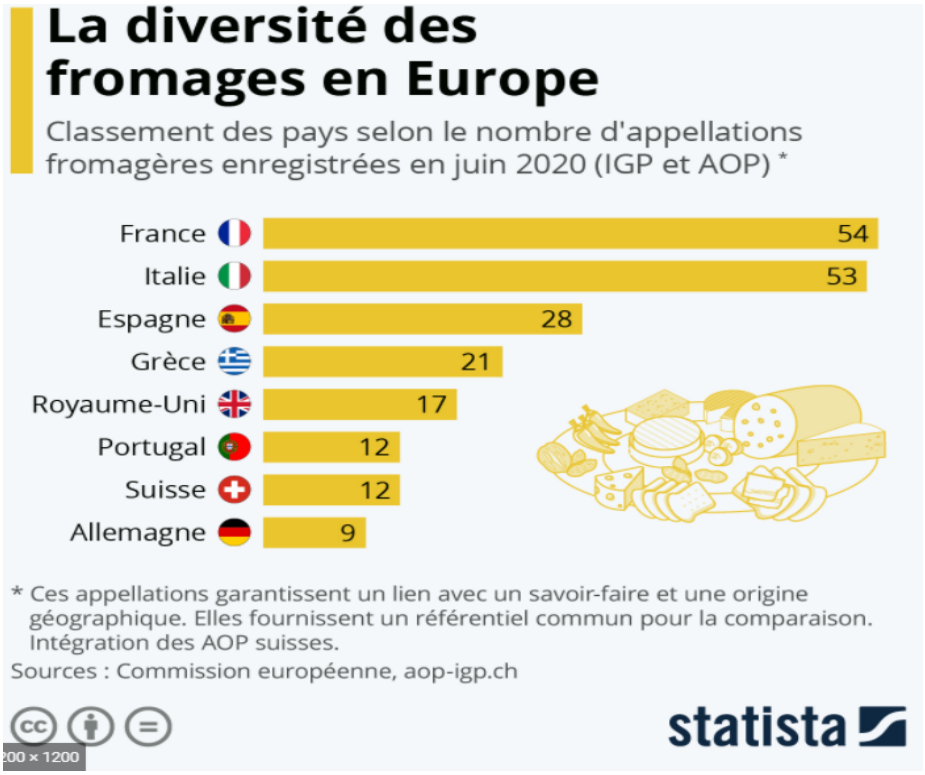
Le vin influence le goût du fromage et le fromage influence le goût du vin. C'est aussi ce que confirme une étude plus spécifique centrée sur l'accord entre un cheddar et des vins monocépages issus de Syrah, dans laquelle des chercheurs australiens ont montré que la consommation de cheddar avant de déguster le vin entrainait une diminution de l'astringence et de la longueur en bouche de ce dernier. Ces résultats sont cohérents avec les interactions connues entre le gras des aliments et le tannin des vins, ainsi que l'influence du milieu buccal sur l'adsorption et le relargage progressif des composés aromatiques volatils.

En pratique, quelle stratégie adopter pour proposer des accords entre fromage et vin ? L'un des experts anglo-saxons les plus reconnus, Max McCalman, résume la situation : "Plus je goûte de combinaisons de fromage et de vin, moins je me sens soumis aux règles d'appariement de ces fromages et vins. C'est un peu plus excitant d'expérimenter les combinaisons que de suivre les accords recommandés. La probabilité de trouver une incompatibilité entre le vin et le fromage est moindre que vous ne le pensez" (*Cheese Connoisseur*, Summer 2010, p.28-33). Laissons de côté tout académisme pour faire confiance à nos sens, sans nous priver d'aller chercher au-delà de la sphère vinicole : bières, cidres ou spiritueux mériteraient d'être plus souvent proposés tant ils peuvent enrichir et diversifier l'offre à même de satisfaire ou de surprendre (agréablement !) les consommateurs.

Enfin, s'il est possible de marier d'une belle manière vin et fromage, cela n'est pas le cas avec la vinaigrette, dont l'acidité "casse" souvent le vin : servir une salade assaisonnée avec le fromage est une habitude qu'il serait temps d'abolir, tout du moins pour ceux qui souhaitent profiter de leur vin jusqu'à la fin du repas !

https://food20.fr/food-pairing-3-3-les-accords-fromages-et-vins/

Document 4 - La diversité des fromages en Europe



https://fr.statista.com/infographie/17507/les-pays-avec-la-plus-grande-diversite-de-fromages-selon-les-igp-et-aop-enregistrees/

Document 5 - Ressources photographiques

https://beaux-vins.com/vin-et-fromage-comment-reussir-laccord-parfait/

https://www.rayon-boissons.com/actu-flash/distribution-geant-casino-met-a-l-honneur-les-accords-bieres-fromages-

https://www.sommelier-vins.com/2015/12/vin-et-fromage/

https://www.choixdesvins.com/12-accords-mets-et-vins-classiques-a-essayer/

Document 6 – Le point de vue d'un journaliste œnologue sur l'accord fromages et boissons

Petit avant-propos …

Durant des siècles, la littérature classique gastronomique a institué des règles simples d'harmonie des vins et des fromages depuis que l'amateur de bonne chère avait pris pour règle de terminer tous ses repas sur un ou plusieurs fromages en conservant le vin qui avait accompagné tout son repas. Ces dernières décennies les goûts ont évolué. Nous avons appris à aimer, par pur plaisir, à cultiver les harmonies en respectant les caractères organoleptiques de chaque mets et les gastronomes choisissent désormais le vin adéquat. En fonction autant de leur propre goût que du mariage idéal. Nous ajustons le juste goût pour se donner le meilleur plaisir sensoriel. En ce qui concerne les fromages, la pensée réaliste de l'amateur l'oblige à oublier les grands classiques devenus, hélas,

souvent obsolètes et à intégrer dans leurs nouvelles donnes les paramètres gustatifs, à l'écoute des caractères organoleptiques qui se présentent. Ainsi, il n'y a plus de dogme instituant une pensée unique soumettant à tel vin tel fromage, au nom d'une vérité collective d'un autre temps et devenue archaïque, démodée ou dépassée. L'exemple le plus remarquable est celui du Roquefort auquel, trop longtemps, on soumit le fameux vin rouge puissant, parce que, soi-disant, sa teneur alcoolique et ses tanins « régalaient ». L'expérience et l'évolution sensorielle, caractérisant le goût comme art suprême, ont préféré d'autres choix. Plus réalistes. Plus justes. En venant au secours de ces papilles ostracisées et insultées, le sage gastronome préféra au « gros rouge » des vins liquoreux ou des vins doux naturels. Tout simplement parce que ceux-ci possédaient l'âme et les caractères suffisants pour se faire aimer du Roquefort. Pour lui rendre honneur et lui conférer le meilleur de lui-même. Les exemples se multiplieront en revisitant toute la panoplie des possibilités d'union entre vins susceptibles d'épouser... d'amour et de tendresse toute la gamme des fromages français.

La diversification est de mise ...

La gastronomie a ouvert les vannes de la diversité gustative et a su imaginer que d'autres boissons que les vins puissent accompagner des fromages. Le jeu de la découverte et des innombrables opportunités ouvrent le champ gustatif à des jeux de société où le plaisir de la dégustation en est son centre d'intérêt majeur. Les fromages peuvent, ainsi, ne plus être uniquement consommés en fin de repas comme avait coutume de l'imposer la tradition française. La mondialisation des goûts et des expériences nous a placés devant le fait accompli que seul le plaisir de se faire plaisir en consommant boissons et mets de référence (dont des fromages) peuvent être la source ou le guide d'un nouveau passe-temps culturel. En voyageant à travers le monde, on se rend compte que le goût devient un leitmotiv du savoir-vivre. En dehors des repas autant sur le plan culturel que gastronomique, on se livrera à une dégustation de boissons-fromages, juste pour un plaisir entre amis, pour un moment de bonheur... Raison suffisante pour élucubrer et s'octroyer des plaisirs inédits relevant autant de Ubu roi que de Rabelais et d'imaginer que d'autres boissons que le vin, portant leurs propres valeurs organoleptiques, puissent s'harmoniser avec nos fromages. C'est en mettant en scène eaux-de-vie, whiskies, thés, sirops, cidres et autres, nectars de fruit par exemple, que nous avons ouvert une brèche novatrice à la gastronomie autant éducative qu'évocatrice. Chaque famille de fromage, chaque variété de fromage, pour être très précis, porte en elle-même suffisamment de stimuli capables d'émerveiller les papilles les plus subtiles et nos sens (le toucher, la vue, l'olfaction et la gustation) pour nous aider à vibrer d'émoi pour des boissons spécifiques. Un jeu de puzzle sur le tabloïd des perceptions auquel nous vous convions pour des émotions nouvelles. Un jeu de dégustation auquel nous tentons, par ces quelques exemples, de vous mettre l'eau à la bouche.

Avoir l'esprit disponible et la langue bien pendue ...

Lorsqu'on s'adonne à des dégustations ou à des exercices gustatifs auxquels on désire joindre l'esprit de découverte à un éventuel plaisir gustatif, il faut se faire à l'idée qu'on va procéder à des expériences multiples. Et qu'elles seules peuvent nous ouvrir, après avoir emprunté plusieurs voies, au chemin illuminé et cérébral du meilleur. Vous ne parviendrez au summum d'une harmonie sans tenir compte de l'importance de plusieurs paramètres. Les uns liés à votre personne, d'autres aux produits eux-mêmes, mis en compétition, ainsi qu'à leur tenue ou à leur état.

Vous d'abord ...

En situation de dégustation, on ne saurait trop vous conseiller d'être en état de disponibilité totale, focalisé sur deux objectifs : d'abord, s'assurer d'une concentration maximale et ensuite, d'être en état de perception permanente. Les boissons et les fromages étant le résultat d'une lignée indéfectible de soins attentifs liés à des traditions ainsi qu'à un savoir-faire respectable de producteurs amoureux de leurs produits. Le dégustateur doit être en mesure de porter son attention et sa sensibilité sur la qualité autant des boissons que sur celle des fromages.

Les produits à déguster, ensuite ... Si les fromages sont consommés tels quels et à température ambiante, il n'en va pas de même pour les boissons. Celles-ci sont composées d'éléments offrant des stimuli caractéristiques lors des dégustations, en fonction de leur intensité et de leur situation sur l'échelle des températures. Que ce soit l'alcool, la glycérine, les tanins, les acides, les sucres, les arômes... ce sont autant d'ingrédients avec lesquels il faut compter en permanence. En tenant compte de la température de service des liquides concernés, pour jouer, comme pour une partition musicale, et obtenir des sensations souhaitées en fonction du plaisir recherché. Pour obtenir des relations sensorielles, tactiles et aromatiques en bouche de bon aloi entre matières, fluides, flaveurs et saveurs. Outre le vin qui se déguste en l'état à des températures idoines, selon leur type, on ne saurait recommander d'envisager l'ajout d'eau pure pour les eaux-de-vie (voir exemple dans une des dégustations citées) selon une vieille et remarquable tradition pour bien déguster et éviter de brûler ses papilles. Valeur exemplaire pour comprendre qu'il faut placer chaque boisson à son avantage par rapport au fromage choisi et à l'harmonie envisagée. Cette conjugaison boisson/fromage n'est jamais évidente, ni écrite à l'avance, tant qu'on n'a pas procédé à une aimable et gourmande confrontation. Une simple mise en situation de bouche. Pourquoi donc placer cette dégustation boisson/fromage au niveau d'une démarche, d'une identification délicate des similitudes ou des antagonismes pour une finalité toute surprenante ? Pourquoi tant de précautions ? Parce que l'origine de la plupart des boissons (surtout celles qui ont pour support de l'alcool éthylique, des sucres, des acides...) n'est pas de même nature que celle des fromages ayant pour dominante la perception lactique, butyrique et ammoniacale et riche, aussi, en lipides, avec une saveur salée plus ou moins accentuée. Si on tient compte de ces paramètres physico-chimiques on abordera la dégustation autrement, avec une certaine humilité. Avec plus de circonspection. L'harmonie des boissons et des fromages ouvre grande la porte sur un usage d'une nouvelle voie gastronomique à des plaisirs raffinés.

Christian Saint Roche, journaliste œnologue
https://static.produits-laitiers.com/wp-content/uploads/2013/05/fromages-et-boissons-BD.pdf

Document 7 - Le fromage et ses surprenants associés

La dégustation d'un plateau de fromages prend une autre dimension organoleptique lorsqu'elle est accompagnée de produits disposés à sublimer les fromages. Le plaisir du goût et la curiosité ont conduit les gourmets à associer de nouveaux aliments et de nouvelles boissons avec l'ambition de créer de belles harmonies.

Pour que l'accord fonctionne, l'accompagnement doit valoriser le produit initial. En France, c'est un aliment très souvent associé au vin. Boissons du terroir dont l'éventail des variétés est aussi extraordinaire que celui des fromages, les vins sont des valeurs sûres. Les vins rouges mais aussi de plus en plus, les vins blancs, subliment leur saveur grâce à leur richesse aromatique.

Mais au-delà des vins, d'autres produits peuvent accompagner une dégustation de fromages : les fruits frais et secs, les confitures, chutneys et miels. Ils apportent une touche fruitée, parfois sucrée/

salée, à la dégustation et ont, eux aussi, déjà fait leurs preuves aux côtés des fromages. Outre ces traditionnels mariages, les fromages flirtent aujourd'hui avec de nouveaux venus...
Changer ses habitudes n'est pas toujours chose aisée, mais s'aventurer sur de nouveaux accords pour déguster son fromage autrement offre des expériences uniques, inattendues et souvent délicieuses. Un soupçon de curiosité, une pointe d'imagination et un peu d'audace sont le secret pour s'ouvrir à de nouvelles façons de consommer et de découvrir de nouveaux plaisirs... sans pour autant délaisser les bonnes habitudes !

Les cidres

Les cidres sont des boissons naturelles à faible teneur en alcool. Doux, demi- secs, bruts, rosés ou liquoreux, ils apportent à coup sûr un délicieux fruité permettant aux fromages de révéler pleinement leurs arômes. Les pâtes molles à croûte fleurie s'associent divinement bien avec des cidres onctueux, doux ou demi-secs à la note sucrée. Il en va de même pour les pâtes pressées non cuites dont l'onctuosité s'exprime grâce aux caractéristiques sucrées et fruitées de ces boissons. Les cidres bruts aux saveurs puissantes et peu sucrées peuvent également relever le défi d'accompagner des pâtes molles à croûte lavée. Quant aux pâtes persillées, elles peuvent se marier à un cidre liquoreux, riche en sucre, capable de mettre en valeur ces fromages de caractère.

Les champagnes

Entièrement produits, récoltés et élaborés dans l'aire de production Champagne, les vins de champagne (majoritairement trois cépages : pinot noir, meunier et chardonnay) demeurent une appellation de prestige, synonyme d'excellence, de festivité et d'art de vivre à la française. Leur mariage avec les fromages n'est pas toujours une évidence mais peut s'avérer somptueux. L'harmonie se crée entre des fromages goûteux et la puissance de certains vins de champagne dont la richesse et la structure sont issues de cépages rouges, vinifiés en blanc ou en rosé. Cette alliance inédite peut aussi révéler une douceur insoupçonnée, ponctuée de notes florales et minérales chez les deux protagonistes. « Parmi les ateliers de dégustation que j'anime, l'atelier fromages et champagnes est de plus en plus sollicité par la clientèle, reconnait Pierre Brisson, expert en caséologie. Au-delà de la connotation festive du produit, on obtient d'intéressants résultats selon les typologies de champagnes et les types de fromages choisis. »

Les bières

Longtemps élaborés ensemble par les moines trappistes, les fromages et les bières sont de vieux compagnons à déguster ensemble. Caractérisées par leur mode de fermentation, leurs couleurs, leurs degrés d'alcool ou encore leurs flaveurs, les bières dans leur diversité conviennent à de nombreux fromages. Accords de terroir entre une bière et un fromage d'une même région ou accord plus inattendu, la complicité de ces deux produits est une évidence pour Jacqueline Lariven, directrice de la communication chez Brasseurs de France. « Boissons légères et pétillantes, les bières apportent de la nouveauté dans la dégustation des fromages, assure-t-elle. Elles livrent une forme agréable de fluidité et de fraîcheur en bouche, lavent le palais et atténuent la sensation grasse du fromage, et bien sûr du goût ».

Mais aussi...

Le café

Audacieuse mais prometteuse, l'alliance de fromages et de grands crus de café détonne par son originalité et sa réussite. L'expérience gustative peut même revêtir différents aspects : le café peut être servi froid ou chaud, il peut être saupoudré sur le fromage pour lui donner un aspect croquant, servi en mousse et déposé sur une pointe de fromage. Pierre Brisson dévoile sa préférence : «

Goûtez un roquefort, de qualité bien sûr, avec un moka d'Éthiopie à la mouture extrêmement fine et aux parfums floraux, et vous voyagerez ! ».

Le thé

Désaltérant mais aussi subtilement parfumé, le thé peut être un allié de choix pour certains fromages. Selon sa température, il agit sur la texture et libère les arômes des fromages qui, de leur côté, ont la capacité de révéler la suavité de la boisson ou au contraire de lui donner corps. Ces deux produits se complètent, tant par similitude que par opposition. Lydia Gautier, experte en thé et tisane conseille quelques associations : « Accordez un sainte-maure de Touraine à un thé vert du Japon servi tiède et vous obtiendrez une belle complémentarité entre les caractéristiques acides, fraiches et végétales de ce thé et les propriétés lactées, douces et animales à la fois de ce fromage. Pour une pâte pressée cuite (beaufort, comté, parmesan...), la texture très dense et légèrement granuleuse avec parfois une cristallisation va être fluidifiée en bouche par un thé wulong torréfié et servi bien chaud. Ce thé assez charpenté, boisé, rivalise à merveille avec les notes aromatiques de fruits secs de ce type de fromage. »

Martin Lemaire mai 2018

https://fr.gaultmillau.com/news/le-fromage-et-ses-surprenants-associes?locale=fr-FR

Document 8 – Le Stilton AOP, plus célèbre des bleus anglais, est un invité incontournable des fêtes de fin d'année outre-Manche

Caractère

Surnommé **« roi des fromages anglais »,** le Stilton AOP est issu de la famille des pâtes persillées. Son format cylindrique (25 cm de haut, 15 cm de diamètre, pour un poids de 4 à 5 kg) évoque celui des bleus auvergnats. Comme eux, il est fabriqué au lait de vache et son bleu provient du développement dans la pâte du « penicillium roqueforti ». Le Stilton est très populaire outre-Manche, notamment au moment des fêtes de fin d'année, où il est souvent proposé dans des pots en faïence, très décoratifs, sur la table du réveillon. Outre le « stilton bleu », il existe aussi un « stilton blanc », proposé frais, sans le moindre bleu à l'intérieur. Il est très souvent associé avec des fruits directement mêlés à sa pâte : abricots, dattes, mangues, cranberries, myrtilles, gingembre…

Origine

Stilton est le nom d'une ville située à 120 km au nord de Londres, où ce fromage anglais était commercialisé à défaut d'être produit. La zone AOP couvre les comtés du Leicestershire, du Derbyshire et du Nottinghamshire.

Dégustation

Très souple et fondant, le fromage Stilton présente une saveur affirmée mais qui reste très équilibrée. Il est obligatoirement issu de lait pasteurisé. Il atteint son optimum à l'issue de trois à cinq mois d'affinage. Au-delà, le bleu devient marbré et le fromage a tendance à perdre de sa finesse, semblant de plus en plus salé et piquant. Une préparation classique consiste à le décalotter et à y verser, chaque jour, une ou deux cuillerées de Porto. Au bout d'une semaine, le fromage se déguste à la petite cuillère.

C'est encore meilleur avec :

Un Porto ou un Madère.

Ce fromage bleu apprécie leur douceur.

Des crackers.

Pour un fromage jeune. Du pain d'épices pour un fromage plus affiné.

https://www.quiveutdufromage.com/f-stilton

Document 9 - Quel fromage pour quel champagne ?

Une bouteille de champagne brut, demi-sec, blanc de blancs ou rosé ? Et si vous les dégustiez avec des fromages soigneusement sélectionnés ? Le champagne ne sert pas qu'à trinquer pour la nouvelle année ! Il accompagne merveilleusement de nombreux mets, particulièrement le fromage auquel ses bulles apportent des sensations inédites. Nos suggestions pour les principaux types de champagnes.

Avec du champagne brut : croûtes fleuries, pâtes pressées de montagne et mont d'or

Tous les champagnes sont issus de trois cépages : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Le plus courant est le champagne brut, qui assemble les trois selon des proportions établies par les maîtres de chai de chaque domaine. Vif et rafraîchissant, il est idéal avec les fromages à pâte molle et croûte fleurie lactés et crémeux, comme le chaource auquel il apporte beaucoup de rondeur, ou encore le brillat-savarin qui rehausse la sensation mousseuse du champagne, formant un ensemble voluptueux et aéré en bouche. Autre valeur sûre : la famille des fromages de montagne à pâte pressée (comté, cantal…), dont la texture devient plus fine et onctueuse au contact du vin effervescent. Enfin, le champagne brut équilibre la consistance crémeuse et fondante d'un mont d'or, tandis que sa minéralité met en valeur les notes boisées du fromage.

Avec du champagne demi-sec ou extra-sec : brebis, croûtes lavées et bleus

Les champagnes se distinguent par leurs cépages, mais aussi par leur taux de sucre. Le demi-sec compte ainsi de 32 à 50 g de sucre par litre (contre moins de 3 g pour un brut nature, 0 à 6 g pour un extra-brut, 6 à 20 g pour un brut, 12 à 20 g pour un extra-sec, 17 à 32 g pour un sec et plus de 50 g pour un champagne doux). Il se marie très bien avec les tommes de brebis comme l'ossau-iraty, grâce à sa douceur qui enrobe la pâte onctueuse du fromage et met en valeur la finesse de ses arômes. L'accord fonctionne aussi avec certaines croûtes lavées puissantes. L'époisses, par exemple, bénéficie du contraste avec la sucrosité, la fraîcheur et la minéralité du champagne demi-sec. Les plus audacieux peuvent enfin se tourner vers les fromages bleus, très à l'aise avec les accompagnements sucrés.

Avec du champagne blanc de blancs : pâtes pressées longtemps affinées, chèvres, langres

Issu uniquement du cépage chardonnay, ce champagne fin et élégant révèle la complexité des pâtes pressées longuement affinées (laguiole, cantal vieux, comté…) et des chèvres de caractère (rocamadour, mâconnais). Régionale mais plus insolite, l'union avec un langres, fromage à pâte molle et croûte lavée de la région Champagne-Ardenne, surprend par son harmonie : le champagne blanc de blancs millésimé adoucit le fromage et le rend encore plus crémeux. Les deux produits, qui s'opposent en tous points – textures, saveurs, arômes – révèlent ensemble une belle complémentarité.

Avec du champagne rosé : chaource, livarot, pont-l'évêque, salers, maroilles

Issu de l'assemblage de vins blancs et rouges (les seconds proviennent des cépages pinot noir et pinot meunier) ou élaborés selon la méthode ancestrale de la « saignée » (courte macération du jus avec les peaux des raisins rouges), les champagnes rosés se prêtent à des accords multiples, mettant en valeur un chaource, un livarot ou un pont-l'évêque. L'alliance est particulièrement convaincante avec le salers : le champagne enrobe le côté granuleux du fromage et rehausse ses notes lactiques et boisées. Il en va de même pour le maroilles : les parfums fruités du rosé sont exaltés et le gras du fromage répond à l'acidité et l'élégance du champagne.

Pourquoi le vin de Champagne avec le fromage ?

Il serait facile de considérer tous les Champagnes comme de simples vins effervescents et tous les fromages comme "du lait en pâte". Or le simple n'est pas le propre de l'homme, son attirance vers l'inconnu et la diversité jalonne son histoire et ses choix surprenants ne sont pas toujours dénués de logique.
Accord d'harmonie ou de confrontation, fromages et Champagne se mettent mutuellement en valeur et font apparaître de nouveaux arômes. Produits de terroirs issus du savoir-faire des hommes, ils puisent la richesse de leurs accords dans la diversité de leurs caractères.
Partant d'une logique gustative, olfactive et tactile, cette diversité n'est plus à démontrer, elle est à associer. Le fromage ne doit plus rester un produit " seul ", mais bien au contraire rebondir sur les capacités motivantes de ses alliés : le pain, le vin, et aujourd'hui le Champagne. Aussi, la richesse et la structure que confèrent les cépages rouges, vinifiés en blanc ou en rosé, ajoutent à bon nombre de vins de Champagne, une puissance qui leur permet de s'harmoniser avec des fromages très goûteux.
Parfois l'équilibre de l'accord se trouvera sur des notes florales ou minérales des fromages et du Champagne, parfois ce sera l'onctuosité et la puissance des deux protagonistes qui s'allieront pour emporter les palais.

Article extrait de la brochure « Champagne Fromage » publiée par le Comité d'organisation du Concours Champagne et Fromage.
https://www.produits-laitiers.com/quel-fromage-pour-quel-champagne/ Publié le **30.12.2016**, mis à jour le **09.01.2020**

Document 10 - Vins rosés et fromages : chic, c'est l'été !

Léger et rafraîchissant, le vin rosé a le vent en poupe. Enseignante en sommellerie au lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier, Julie Guiraud-Botijo donne ses conseils pour l'accorder avec le fromage. « Comme les vins rouges et blancs, le rosé est pluriel, rappelle-t-elle pour commencer. Pâle, pétale de rose, corail, rose bonbon, presque rouge… : ces teintes, très variées, renseignent sur les modes de fabrication et donnent une première information sur le goût. » Découverte des deux grandes techniques d'élaboration du vin rosé et des alliances fromagères qui leur correspondent.

Vins rosés clairs et fromages frais

Les vins rosés à pressurage direct

Tous les vins rosés sont élaborés avec des raisins noirs, dont la pulpe, et donc le jus, sont blancs. C'est dans leur peau que se concentrent les anthocyanes, c'est-à-dire les pigments naturels responsables de la couleur des vins rouges et rosés, ainsi que les tanins, composants chimiques qui structurent les vins rouges. « Les rosés de couleur pâle sont majoritairement élaborés selon la technique du pressurage direct, explique Julie Guiraud-Botijo. Concrètement, ils sont pressés. La brièveté du contact entre jus et peaux fait que la coloration reste discrète, ce qui donne des vins clairs, frais et légers en bouche, très peu tanniques. »

Avec quels fromages ?

Avec ces vins légers en goût comme en couleur, Julie Guiraud-Botijo suggère de jouer la saisonnalité, avec des fromages estivaux, voire aussi l'accord de terroir, en mariant par exemple vins et fromages de Provence : « Ils accompagnent très bien les fromages frais, sans affinage ou presque, par exemple un cantal très jeune, un brie crayeux et lacté, ou encore des chèvres comme le picodon, le pélardon ou le banon, choisis peu affinés. »

Vins rosés très colorés et fromages affinés

Les vins rosés de saignée

« Cette fois, les raisins sont mis en cuve, s'écrasent les uns sur les autres et macèrent avec les peaux », explique Julie Guiraud-Botijo. Plus cette macération dure longtemps, plus le rosé est coloré. On procède ensuite à la « saignée » en retirant le jus de la cuve. « On obtient alors des vins plus soutenus, pigmentés et riches en bouche, avec une légère trame tannique. Certains, comme le Tavel AOP ou le Bordeaux-Clairet sont très foncés, à la limite du rouge. » Quelque peu oubliés ces dernières années face au succès des rosés de couleur pâle, ces vins regagnent du terrain et certains peuvent même vieillir quelques années.

Avec quels fromages ?

Les vins rosés de saignée, plus structurés, sont à leur aise avec des fromages affinés et typés : « Je pense par exemple à un mâconnais ou un munster. Les vins plus concentrés, à la limite du rouge, peuvent même mettre en valeur un fromage bleu en contrebalançant sa salinité et son crémeux, comme s'il l'avait le palais dans cet accord de contraste. » Et pour ceux qui réussissent à dénicher un pinot noir d'Alsace vinifié en rosé, subtil et fruité, Julie Guiraud-Botijo suggère un mariage avec un brie ou un chaource. Elle conclut toutefois en nuançant ses propositions : « La couleur du vin donne certes un indice sur son mode de fabrication et sur son goût, mais rien ne peut remplacer la découverte individuelle. L'idéal, c'est de goûter et d'établir ses préférences personnelles ! »

https://www.produits-laitiers.com/vins-roses-et-fromages-chic-cest-lete/

Publié le **05.07.2017**, mis à jour le **28.01.2020**

Document 11 - Fromages et thé, un mariage à oser

Alors qu'en France, le fromage est traditionnellement dégusté avec du vin, de plus en plus de gourmets s'initient aux accords avec le thé. Surpris par cette union entre l'Orient et l'Occident ? Lancez-vous sans hésiter : l'essayer, c'est l'adopter !

Vive l'innovation

Dans nos contrées occidentales, on accompagne le thé de douceurs sucrées, façon tea time britannique, mais on pense rarement à le déguster avec des plats salés. Cette alliance est pourtant explorée, depuis plusieurs années, par les professionnels et passionnés du thé. Et le fromage, dans tout ça ? C'est l'un de ses soupirants les plus déterminés ! « Diversité, ancrage dans des terroirs, saisonnalité… : la culture du thé rappelle celles du vin et du fromage par de nombreux aspects », explique Carine Baudry, chargée de l'École du Thé du Palais des thés. « Au fil des dégustations, c'est devenu une évidence : le fromage et le thé se marient particulièrement bien. » Cette association innovante présente par ailleurs un avantage de taille : avec le thé, pas de risque de conduite en état d'ivresse après un repas arrosé ou de lendemain de fête difficile !

Conseils de dégustation

Pas question, pour autant, de laisser faire le hasard au moment la dégustation. « Il faut d'abord penser à varier les thés en fonction des fromages », conseille Carine Baudry. « C'est vraiment comme le vin : un thé vert japonais est très différent d'un thé noir chinois ou d'un darjeeling indien. Il est d'ailleurs essentiel de choisir des thés aux saveurs franches, non aromatisés, que l'on appelle thés d'origine et que l'on trouve dans les boutiques spécialisées comme le Palais des thés ». Autre exigence : le thé doit être tiède au moment de la dégustation, et surtout pas brûlant, afin de bien sentir ses notes aromatiques sans endormir le palais. « Au niveau des sensations gustatives, poursuit-elle, c'est très intéressant car le thé tiède fait légèrement fondre le fromage, le rend plus moelleux et révèle ses saveurs. » Enfin, pour ce qui est de l'organisation, l'option du repas thématique, organisé autour de plusieurs fromages et thés, séduit par son originalité, tandis que la dégustation en fin de repas, autour d'une famille de fromage et d'un ou deux thés, facilite la digestion grâce aux vertus de cette boisson universelle.

Les bons accords

Pour commencer en douceur, Carine Baudry livre ses accords préférés :
• avec du camembert : un thé vert japonais torréfié bancha hojicha, aux arômes de pain grillé, de bois sec et de fruits ;
• avec du pont-l'évêque : un darjeeling de printemps, thé noir indien d'une très grande richesse aromatique, aux notes fleuries et végétales ;
• avec du comté ou une pâte pressée à texture granuleuse (mimolette vieille, edam vieux, parmesan…) : un thé chinois pu-erh ou pu 'er (comme le vin, cette variété fermentée se bonifie avec le temps !), aux notes de champignons, de sous-bois et de terre humide, ou bien un darjeeling d'été aux arômes de fruits cuits et secs ;
• avec les fromages bleus : un thé noir de Chine du Yunnan, fleuri et doux, aux notes de miel et de bois ciré.
https://www.produits-laitiers.com/fromages-et-the-un-mariage-a-oser
Publié le 20.05.2011, mis à jour le 26.04.2019

Document 12 - De la bière avec le fromage ? Bien sûr !

Il n'y a pas que le vin qui sublime bien les fromages. L'accord bière et fromage permet aussi d'en relever les saveurs.

Bien la déguster

Sans qu'elle soit nécessairement glacée, il est préférable de servir la bière assez fraîche et de la verser dans un verre approprié (allongé, à pied, chope, ballon, etc.) afin d'en saisir tous les arômes. Avant même de goûter la bière, il est recommandé de manger un premier morceau de fromage. Puis, de faire tourner en bouche une première gorgée de bière, en inspirant par le nez. Une fois le palais bien éveillé, il ne reste plus qu'à poursuivre la dégustation en savourant lentement l'accord bière-fromage.

Bien l'harmoniser

Certains accords soulignent les propriétés similaires du fromage et de la bière, tandis que d'autres mettent en évidence le contraste des caractéristiques du fromage et de la bière – il s'agit là de préférences et de goûts personnels. Tout comme les plateaux proposant de nombreuses variétés de fromages, il est possible de boire différents types de bières lors d'une même dégustation – il suffit de commencer par une bière pâle et douce, puis de progressivement introduire des bières plus relevées.

Blanche

Généralement sans amertume, cette bière à base de blé se démarque par sa douceur et s'harmonise bien avec les fromages à pâte molle. Elle est appréciée pour ses arômes d'épices et d'agrumes. D'apparence voilée, la bière blanche propose une belle mousse qui colle au verre.

Blonde

Elle se distingue par ses arômes dominants de malt et de céréale. Légèrement pétillante et couverte d'une mousse blanche, la bière blonde propose un goût doux et légèrement sucré qui s'apprécie pleinement avec des fromages à pâte semi-ferme.

Ambrée ou brune

Offrant des nuances de cassonade et un goût doux sucré, la bière brune ou ambrée laisse filtrer des saveurs de houblon. Légèrement pétillante et générant une mousse plutôt éphémère, la bière ambrée ou brune se déguste autant avec un fromage à pâte ferme qu'à pâte persillée.

Rousse

Connue pour sa douceur légendaire, la bière rousse propose des saveurs dominantes de malt et de caramel. Son goût est plutôt amer si elle est servie bien froide, ou légèrement amer si elle est versée fraîche ou tempérée. Dans tous les cas, elle s'agence bien aux fromages à pâte ferme.

Noire

Classée comme une bière forte, elle se distingue par sa mousse onctueuse et dense, ainsi que par ses arômes de houblon rôti. Légèrement pétillante, la bière noire dévoile une acidité faible-moyenne qui s'accorde bien avec les fromages à pâte ferme ou persillée.

https://www.fromagesdici.com/fr/tout-sur-les-fromages/7/de-la-biere-avec-le-fromage-bien-sur

Document 13 - Les meilleurs accords entre fromages et jus de fruits

Pour les enfants, les personnes ne buvant pas d'alcool et les femmes enceintes ou allaitantes, la dégustation de fromage avec des jus de fruits a tout bon ! Non, il n'y a pas que les accords entre fromage et vin ! Après le champagne, la bière, le cidre et le thé, place aux jus de fruit avec Caroline Boquet, formatrice spécialisée dans la fabrication et l'analyse sensorielle des produits laitiers.

Les jus de fruits pour déguster le fromage autrement

« L'alliance avec des jus de fruits permet de manger du fromage dans d'autres moments de consommation que celui, classique, du repas », précise Caroline Boquet, formatrice au Centre de Formation des Produits laitiers de la Fédération des Fromagers de France. Petit-déjeuner et goûter constituent par exemple des instants de dégustation privilégiés, quand le palais n'est pas saturé de saveurs et la faim au rendez-vous. Caroline Boquet évoque aussi les réunions d'entreprises, pour lesquelles les crémiers-fromagers préparent parfois des plateaux de fromages prédécoupés, à proposer aux participants pour une pause gourmande : « C'est original et très agréable, mais, dans la mesure où il faut se remettre au travail ensuite, l'option sans alcool est idéale. » Un avantage à retenir également pour les dégustations avec les enfants, les personnes qui ne boivent pas d'alcool et les femmes enceintes ou allaitantes.

Vous avez dit jus de fruit ?

Il est bien sûr possible de préparer ses propres jus maison avec une centrifugeuse, ce qui permet d'obtenir des breuvages d'une grande qualité gustative et nutritionnelle… pourvu que les fruits frais soient bons et disponibles ! « On est dépendant des saisons et il faut être équipé, précise ainsi Caroline Boquet. On trouve dans le commerce de très bons jus de fruits, mais mieux vaut éviter les premiers prix qui sont trop sucrés. » Pour une dégustation exceptionnelle en qualité comme en variété, les jus et nectars du producteur Alain Milliat sont disponibles en ligne et dans plusieurs épiceries fines. Côté service, c'est le moment de dégustation qui dicte ses conditions : « Les jus de fruits sont si parfumés qu'il ne faut pas hésiter à les servir frais. C'est beaucoup plus agréable en été et, quelle que soit la saison, on sent moins le sucre ! »

Quels jus de fruit pour quel fromage ?

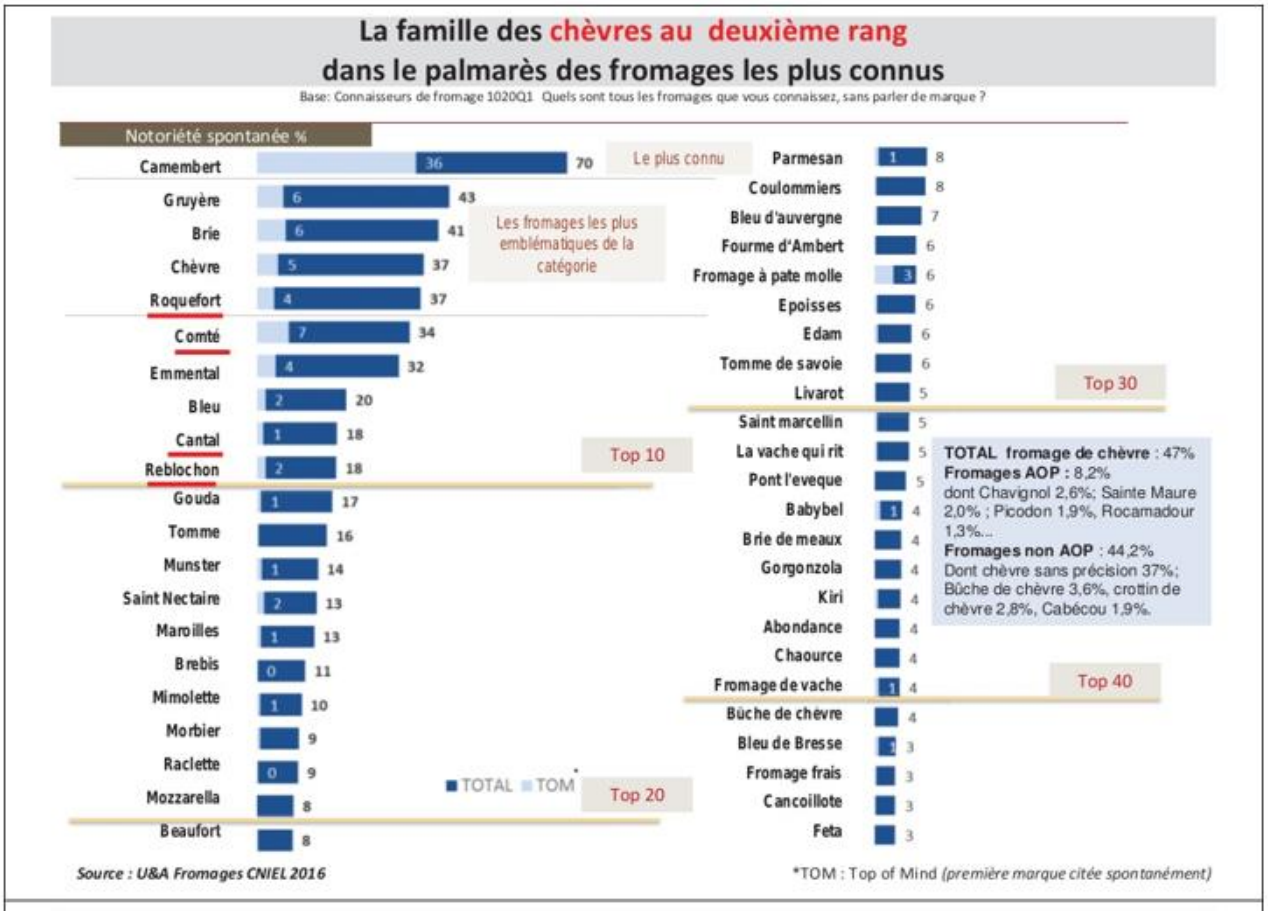
- **Les fromages frais :** « Les fromages frais n'ont pas de parfums très marqués. Dans la mesure où l'on cherche plutôt à les aromatiser, c'est carte blanche ! J'ai quand même une préférence pour le mariage classique avec un nectar de fruits rouges (fraise, framboise…), dont les notes acidulées s'accordent parfaitement avec le côté lactique des fromages frais. »
- **Les pâtes molles à croûte fleurie** : « Les fromages qui ont du caractère, comme un camembert de Normandie ou un brie de Meaux ou de Melun, vont très bien avec du jus de pomme ou, encore mieux, de pomme-coing. Les croûtes fleuries plus lactiques, comme le chaource ou le brillat-savarin, sont délicieuses avec des nectars de fruits rouges, fraise ou framboise notamment, mais attention aux jus très acides et astringents : il faut toute la crémosité d'un brillat-savarin pour tenir tête à un jus de groseille. »
- **Les pâtes molles à croûte lavée** : « On peut miser sur les fruits jaunes (prune, mirabelle, pêche, abricot…) ou le jus de raisin, mais celui-ci doit être d'excellente qualité pour éviter l'excès de sucre. L'idéal, c'est un jus de raisin blanc de type muscat. Très original, l'accord entre un munster et un nectar de litchi rappelle l'alliance classique entre ce fromage et le gewurztraminer, un vin aux arômes de litchi très développés. »

- **Les pâtes pressées cuites** : « Ces fromages appellent un accord assez évident : celui qui les unit avec le jus d'ananas. Le parfum de ce fruit ressort beaucoup, en effet, dans les pâtes pressées cuites bien affinés, d'alpages notamment (beaufort, comté). Les tomes qui ont des arômes de champignon et de cave sont également délicieuses avec un jus de myrtille. »
- **Les pâtes pressées non cuites** : « C'est une famille très variée. Ici aussi, les croûtes aux arômes champignonneux vont très bien avec un jus de myrtille. Pour tout ce qui est vieux salers, cantal ou laguiole, un nectar de mangue est idéal. Enfin, les tomes de brebis de type Ossau Iraty aiment le jus de cerise, qui rappelle bien sûr l'accord classique avec la confiture de cerise noire. »
- **Les pâtes persillées** : « L'accord est parfait avec un nectar de poire, dont le velouté prolonge le moelleux des bleus très crémeux, tout en contrastant avec leur côté salé. On retrouve d'ailleurs l'arôme de la poire dans les pâtes persillées très affinées. Mais le nectar de fraise est très intéressant aussi, par exemple avec un bleu des Causses. »
- **Les fromages de chèvre** : « J'apprécie beaucoup un nectar de fraise avec un Sainte-Maure de Touraine demi-affiné, ou encore un bon jus de pomme. »

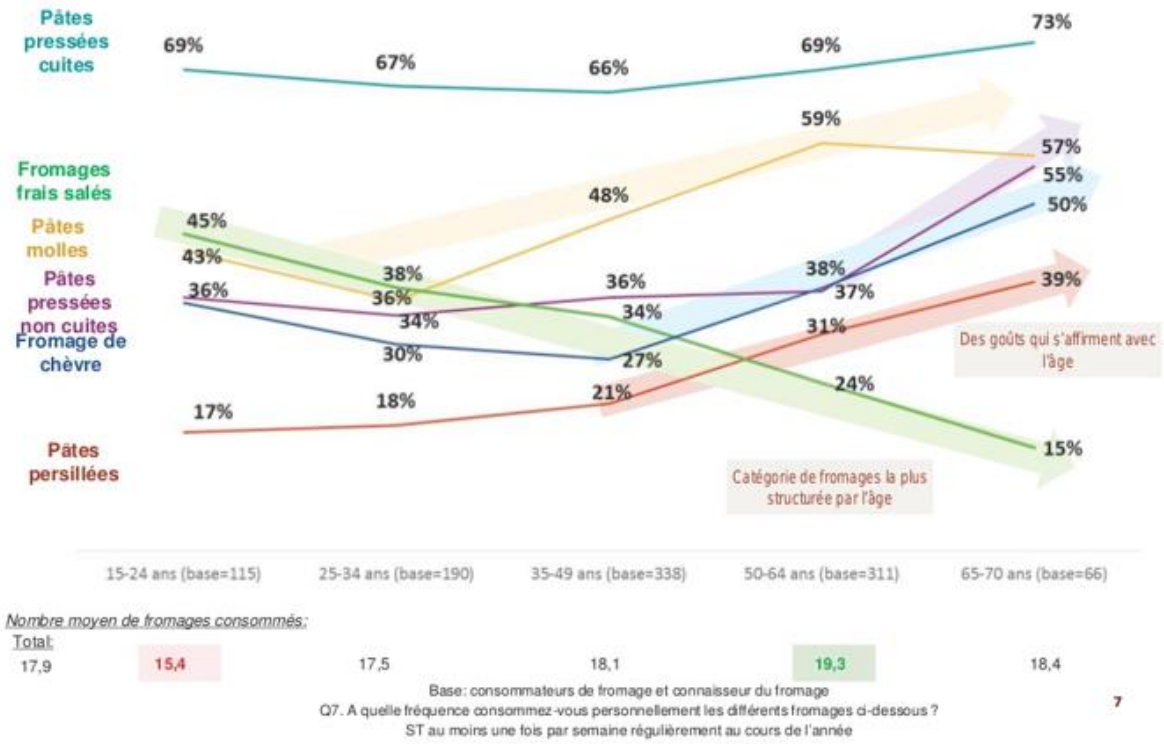
https://www.produits-laitiers.com/les-meilleurs-accords-entre-fromages-et-jus-de-fruits/

Publié le **24.02.2016**, mis à jour le **29.01.2020**

Document 14 - Statistiques sur la place des fromages dans la consommation des français (CNIEL)



Un goût pour les fromages de chèvre qui s'affirme avec l'âge tout comme les fromages à pâtes pressées non cuites et les pâtes persillées. La consommation régulière de fromages frais salés décroît avec l'âge. Une consommation de PPC stable au cours de la vie.



Base: consommateurs de fromage et connaisseur du fromage
Q7. A quelle fréquence consommez-vous personnellement les différents fromages ci-dessous ?
ST au moins une fois par semaine régulièrement au cours de l'année