

Les épousailles « croûtes lavées & bières »

Mario D'EER



Les croûtes lavées forment une grande famille hétéroclite de fromages dont le dénominateur commun gravite autour de leurs pouvoirs odorants. Les plus puissants, tels l'époisse, projettent un effluve si envahissant que le doute s'installe facilement dans notre curiosité gustative. D'autres, tels le Migneron, affirment timidement leurs caractéristiques olfactives lorsque la température de leurs corps s'élève.

Dans tous les cas, il ne faut pas se laisser distraire par l'odeur lorsque le produit se retrouve dans notre bouche. Notre sens de l'odorat se sature, de telle sorte qu'après quelques secondes (minutes dans le cas de l'époisse), on ne sent plus le fromage. Nos papilles gustatives peuvent maintenant découvrir les saveurs fondamentales de leurs corps crémeux. Nous découvrons alors que la signature de l'affinage offre en général, dans l'intimité de notre bouche, une finesse exquise. On reconnaît souvent l'odeur dissimulée, qui danse maintenant avec le gras, la crème et l'onctuosité du fromage. Le tout s'exprime dans l'expression de saveurs plus ou moins complexes. La chorégraphie gustative bat au rythme de la température du fromage : plus il se réchauffe, plus ses saveurs crémeuses s'expriment et enrobent les perceptions. Ce phénomène est l'équivalent du développement des saveurs sucrées dans une bière consommée plus chaude. Nous constatons dès lors que le mariage de ce type de fromages aux bières offre des défis considérables. Certaines associations « froides » peuvent facilement divorcer lorsque les corps se réchauffent. L'inverse est aussi

vrai. L'exemple nous est offert par la relation Pont-Pont-l'Évesque et Sleeman Cream Ale.

**Sleeman Cream Ale/
Pont-L'Évesque à la sortie du réfrigérateur**

À la première gorgée, la bière nous offre une morsure plutôt agressive devant la présence du fromage. Mais dès la deuxième lampée, elle s'amadou. Tout en affirmant ce volet étonnant de sa personnalité (l'amertume), elle tresse un voile sur lequel le fromage peut nous offrir la douceur profonde de son caractère. En fin d'étalement, des sensations agréables imprègnent notre épithélium. (score : 2)

**Sleeman Cream Ale/Pont
L'Évesque- réchauffé**

La bière efface d'un seul trait toute trace de fromage et dévoile même dans son geste un côté autoritaire amer insoupçonné. La bière triomphante disparaît rapidement et nous pouvons sentir les efforts du fromage qui, même blessé dans sa fierté, tente de nous séduire en nous renvoyant quelques souvenirs de son passage. (score : -1)

Dans le monde des épousailles bières et fromages, les « croûtes lavées » nous rappellent plus que jamais que tous les goûts sont dans la nature. Voici le résultat de quelques épousailles.

Le Migneron

Parmi toutes les bières proposées au Migneron, une seule a suscité une relation négative : une bock. Dans tous les autres cas, un accord plus ou moins agréable se développait entre le fromage et la bière. En d'autres mots, il nous faut constater que ce fromage doit être considéré comme « facile » dans l'étab-

lissement d'épousailles.

Les meilleures compagnes trouvées pour ce fromage charlevoisien sont: la Belle Gueule, l'Exaltée, la Scotch de Silly, la Chimay première, la Triple de Westmalle et La Maudite. Nous constatons d'emblée que le taux d'alcool ou le caractère sucré de la bière semble être un trait de personnalité recherché par ce fromage. Lorsque nous examinons les autres accords positifs, nous retrouvons la Rochefort 10 et La Fin du Monde (bières fortes) ainsi que les Boréale Rousse, Smitwick's, Schneider Weisse et Blanche de Chambly. Il s'agit d'une part de bières douces-amères aux notes de caramel et d'autre part des bières douces de blé.

Description des épousailles

Exaltée

Les premiers atouchements sont plutôt maladroits, voir même agressifs. Chacun reste sur ses gardes puis paf ! soudainement, à l'abri des indiscretions, dans les profondeurs de notre gorge, le coup de foudre se produit, une union solennelle. (score : 3)

Belle Gueule

Quelle belle spontanéité de douceur et quelle belle complicité entre ces deux « naturels ». Faits l'un pour l'autre, ils se reconnaissent dès que leurs regards se croisent. Sans éclats inutiles, ils consomment rapidement et spontanément l'union dans notre gorge. (score : 3)

Chimay première

Impressionné devant cette dame, ce fils de Baie-Saint-Paul sait ce qu'il faut faire pour mettre en valeur les plus beaux atours de cette Belge. Il se fait le « René Angelil » du fromage. Talentueux, ce dernier donne tout un spectacle auquel il nous est impossible

Les scores varient de (-3) à (+3). (-3) = union vraiment négative / (0) = neutre / (+3) = orgasme sur la langue



de résister. Impossible toutefois de ne pas remarquer le rôle déterminant du Migneron. (score : 3)

Boréale Rousse

Coup de foudre très agréable entre les deux par lequel le salé du fromage s'intercale entre la douceur et l'amertume de la bière. Le tout se termine par un baiser d'une grande douceur de caramel. (score : 2)

Smitwick's

L'amitié se crée dès que les regards se croisent. On tient ensuite la main de l'autre dans une belle promenade nuptiale sous notre palais. Le houblon marque sa présence. La finale est sucrée et libère un soupçon de caramel. (score : 2)

Pont l'évesque

À l'instar du Rouy, le Pont l'Évesque ne se laisse pas approcher par n'importe qui. Dans les épousailles proposées, il n'a jamais suscité de passion amoureuse. Il accepte de livrer quelques caresses à La Maudite et à la Sleeman Cream Ale. Nous constatons toutefois que la température ambiante influence dramatiquement le développement de la relation.

Description des épousailles

La Maudite

La bière retient ses élans de douceur devant la noblesse du fromage. Elle souligne la douceur mielleuse qui dort au cœur du fromage et lui offre la bise discrète de sa levure. (score : 2)

Boréale Rousse

La forte personnalité de la bière fait rapidement disparaître la trace du fromage. Le souvenir du fromage efface toute l'amertume de la bière qui nous offre alors toute la quintessence de sa douceur de caramel. Elle devient presque crémeuse (score : 1)

Fêtard

Le Fêtard est un fromage au tempérament bouillant, susceptible et fortement vulnérable aux conditions d'entreposage, son âge et sa température de service. On ne marie pas ce fromage à n'importe qui, ni n'importe comment. La preuve en est que parmi les croûtes lavées, il est l'un des rares à rejeter La

Maudite alors qu'il s'agit de la bière avec laquelle il a été dorloté dans son affinage. Ce rejet s'explique peut être par la noblesse du fromage qui veut éviter l'inceste fromagère. Il affectionne toutefois sa soeur, La Fin du Monde ainsi que la Duvel et la Triple de Westmalle. Il s'agit aussi d'un rare fromage à croûte lavée qui aime bien les amertumes de houblon, comme en témoigne sa relation avec Orval et Griffon Rousse. Il n'est pas attiré non plus par les saveurs de caramel alors qu'il rejette la Boréale Rousse.

Description des épousailles

Chimay première

Coup de foudre entre deux passionnés qui se fondent l'un dans l'autre dès les présentations. On va droit au but, sans retenue. Nous souhaiterions les retenir un peu, faire durer le plaisir mais leur attraction mutuelle est trop forte et se produit vite comme l'éclair. Le couple laisse dans son sillage, une agréable coulée de douceur, agrémentée d'une légère amertume de levure. (score : 3)

Duvel

Union très agréable entre deux compagnions qui semblent se retrouver après une longue absence. Le contact est spontané et naturel, sans exclamations déplacées. (score : 2)

Schneider Weisse

Après un croisement de regard très prometteur, les deux troubadours retournent chacun de son côté, faisant preuve d'une indifférence mutuelle. En guise de dédommagement, le Fêtard nous montre le sens réel du mot fête-tard. Il dans alors solitaire sur notre langue pendant de longues secondes. (score : 2)

Orval

La bière puise dans toute sa force pour envelopper de tendresse ce fromage qui en a tant de besoin. On sent toujours la force virile, un peu aigre du fromage qui tente de prendre de l'ampleur, ce qui provoque invariablement un élan additionnel de tendresse de la part de la bière. (score : 2)

Griffon Rousse

Une amitié spontanée s'établit dès la rencontre. Sans devenir explosive, l'union romantique nous offre la pro-

fondeur inataquable qui unit deux amis aux profondes personnalités. (score : 2)

Le Rouy

Le Rouy de son côté est un petit peu plus difficile et ne se s'abandonne pas si facilement aux bières. Nous lui avons trouvé que deux partenaires parfaits : la Boddington et la Bourgogne des Flandres. Nous constatons qu'au chapitre des amitiés intenses, nous retrouvons la Belle Gueule, la Smitwick's et la Boréale Rousse. Nous constatons la présence de bières sucrées aux notes de caramel. Les bières rejetées par ce fromage se distinguent par une amertume de houblon prononcée : l'Orval et la Griffon Rousse.

Description des épousailles

Boddington

La bière enveloppe totalement le fromage et nous fait oublier ses origines paysannes. Elle s'en inspire pour amplifier la douceur dont elle recelle et transformer cette rencontre anodine en explosion orgasmique. (score : 3)

Belle Gueule

Le coup de foudre est irrésistible et produit sans attendre un orgasme épithélial. On regrette toutefois cette aventure trop vite consommée. La bière émet alors quelques regrets amers, tandis que le sentiments de culpabilité du fromage puise son âcreté dans son terroir (score : 2)

Pied-de vent

Mariage avec La Maudite

On hésite d'abord beaucoup de part et d'autre. On se touche d'abord la main puis on se caresse et on s'enlase. Le tout se termine sur l'expression de l'âme profondément onctueuse du fromage. (score : 2)

Conclusion

Quelles bières à marier avec les croûtes lavées ? Sauf pour le Fêtard, qui représente un cas qui semble exceptionnel, il faut favoriser les bières sucrées, notamment aux notes de caramel, les bières fortes liquoreuses, ainsi que les bières de blé. 🍷

