



CookingOut

Mis en ligne le 28 novembre 2014

Circulation : NC.

28 novembre 2014

Le « Drinkout » de « Cookingout » où quand les adages sont revus et corrigés par l'expérience

Aujourd'hui, ce n'est plus un « cookingout » mais un « drinkout » auquel vous assistez en direct ! Attention à consommer avec modération.



Ces derniers temps, j'ai dégusté de nombreuses boissons alcoolisées dans des conditions, ma foi, très sympathiques. J'ai fait une « oenofolie » quelque peu fermentée que j'ai emmenée en ballade. J'ai testé des muscadets avec des huîtres. Je ne suis pas devenue verte malgré la Chartreuse dont j'ai profitée des bienfaits. Et pour finir, je me suis tapée une vielle blonde dans un très vieux bar et une jeune blonde fraîche avec sa pointe d'amertume dans un bar sympa de Paris.

Oenofolie 8 où comment visiter l'adage de l'accord « pain, vin, fromage » parfait

Je vous ai déjà parlé de cette aventure avec l'oenofolie 7. La fille du Château Larrivet Haut Brion Emélie Gervosson organise des Oenofolies au cours desquelles elle explore en bonne compagnie quelques adages autour du vin. Pour la 8ème édition c'est la relation « pain, vin et fromage » qui a été visitée de très belle façon. Il est vrai que ces trois produits ont une chose en commun : la fermentation qui peut être mariée avec plus ou moins de talent. Ce sujet m'intéresse depuis que je l'ai découvert avec [François Bourgon](#) un MOF fromager qui a créé une [fondation](#) sur ce thème.

Le fromager [Philippe Alleose](#), le boulanger [Jean-Luc Poujauran](#) et Bruno Lemoine, l'œnologue du [château Larrivet Haut Brion](#), nous ont concocté 4 accords mémorables (et un petit 5^{ème} à déguster en toute intimité) :



Accord 1 : Du Blanc 2007 avec le fromage Bôfavre élevé par quelques fromagers suisses (attention en voie de disparition) et le pain aux noisettes (avec des noisettes d'exception, bien sûr, au parfum tenace et envoutant)



Accord 2 : Rouge 2003 avec le Saint-Nectaire fermier et le pain aux olives, comment dire une sorte d'extase avec des pointes acides et salées, et cette petite amertume qui m'est si chère, juste top.



Accord 3 : Rouge 2008 avec le Bleu de Termignon (ce fromage bleu où le bleu reste imaginaire visuellement et pourtant très gustatif) avec son pain aux figues, la pointe sucrée confite qui lui sied à souhait.



Accord 4 : Rouge 2001 avec le Robiola aux truffes et le pain au levain, attention là nous sommes proches de la perfection ! Ouille le robiola aux truffes, je ne me suis pas encore remise. Autour, que du bonus, il m'a fallu une sacrée soirée pour m'en détacher, l'addiction était proche, attention !!!!

Pourtant, en mettant en scène les éléments du 5^{ème} accord, j'ai eu le sentiment de passer à l'étape supérieure, peut-être celle de la perfection. Avec l'aide de ce petit monde passionné, j'ai pu déguster l'accord numéro 5, un comté au sel effleurant, un pain au levain et un blanc de 2012. Le tout dégusté en mode pique-nique lors d'un weekend dans le nord frisant la perfection. Le pain au levain que nous avons reçu dans notre joli sac de « goodies » a été dégusté avant, tant qu'il était frais. Mais la chance était avec nous et sur un marché à Amiens près des hortillonnages, un autre boulanger passionné vendait un superbe pain au levain pétri à la main. Sa passion se faisait l'écho de celle de Jean-Luc Poujauran qui nous avait tant émus pendant la soirée. Après une belle ballade entre le cap blanc nez et cap gris nez dans les contrées du nord, le pique-nique « oenofolique » a pris une très belle saveur. Le rayon de soleil, la brise marine et cet accord pain, vin et fromage l'on rendu encore plus mémorable. Un petit supplément d'âme comme je les aime tant...