



Sentir le fromage... avant de le déguster!

J'avoue que le titre l'invitation m'avait intriguée: *Soirée Fromages d'Europe - Les Caractères Exposés!*

J'ai eu le privilège de participer à la première activité de la soirée: une classe de maître dédiée aux fromages d'Autriche et de France, animée par le marchand-fromager Yannick Achim de [Yannick Fromagerie](#). Marchand-fromager depuis 30 ans, Yannick est impliqué dans tous les milieux connexes au monde du fromage, tant au Canada qu'à l'international, œuvrant en tant que juge dans les concours les plus prestigieux. Expert et formateur auprès de différents ministères et écoles de renommée il est aujourd'hui propriétaire de cinq fromageries au Québec.



Le 3 juin dernier à l'espace Le LIVART, dans le cadre de l'événement *Fromages d'Europe - Caractères Exposés*, une campagne commune de l'Union Européenne mettant en vedette la France et l'Autriche, j'ai assisté à une dégustation comparative qui nous permettait d'explorer la richesse et les nuances des fromages de ces deux pays européens.

Les fromages représentent un savoir-faire Européen, et les fromages d'Europe sont une marque de référence grâce à la diversité fromagère. "*Le fromage est un pilier de la culture gastronomique européenne. L'Autriche et la France offrent une incroyable diversité de produits laitiers,*" pouvait-on lire dans la présentation. Yannick a également discuté des différences du savoir-faire artisanal vs industriel: "*l'artisan garantit typicité et qualité ; l'industrie se concentre sur la quantité et l'homogénéité.*"

Lors de la classe de maître nous avons appris à déguster les fromages avec nos sens en effectuant des analyses visuelles de l'extérieur et de l'intérieur du fromage, une analyse tactile, une analyse olfactive et finalement l'analyse gustative pour arriver à l'analyse sensorielle. "*Vue, toucher, odorat, goût, rétro-olfaction: chaque sens joue un rôle,*" nous dit Yannick. Observer, sentir, goûter: nous avons même une fiche de dégustation à suivre pour nous aider avec les bons termes et pour mieux apprécier chaque fromage.

L'EUROPE
PLAIE ET
CARACTÈRE
LES FROMAGES
D'AUTRICHE
& DE FRANCE

FICHE DE DÉGUSTATION

ANALYSE SENSORIELLE

Appréciation générale
☆☆☆☆☆

Nom du fromage _____

Origine _____

Type de lait
☐ vache ☐ chèvre
☐ brebis ☐ bufflonne

Traitement du lait
☐ pasteurisé
☐ thermisé
☐ cru

Affinage
☐ jeune
☐ à point
☐ avancé

Commentaires

Date ____/____/____

ANALYSE VISUELLE de l'extérieur

Forme
☐ cylindre ☐ pyramide ☐ boule ☐ disque ☐ bûche ☐ galette
☐ octogone ☐ carré ☐ cœur ☐ rectangle ☐ tronc ☐ couronne

Qualificatif
☐ allongé ☐ large ☐ grand ☐ épais ☐ petit ☐ aplati
☐ luisant ☐ régulier ☐ irrégulier ☐ lisse ☐ fissuré ☐ sèche
☐ Aspect de la croûte : ☐ rugueux ☐ visqueux ☐ souple ☐ duveteux ☐ mince ☐ bosselé
☐ rugueux ☐ pigmenté ☐ paraffiné ☐ strié

Couleur
☐ blanc ☐ gris ☐ cendré ☐ crème ☐ doré ☐ ocre
☐ bleu ☐ vert ☐ noir ☐ rouge ☐ jaune ☐ orangé
☐ Type de croûte : ☐ fleurie ☐ naturelle ☐ broyée ☐ aucune ☐ cendrée ☐ lavée
☐ lavée : ☐ au marc ☐ à la bière ☐ au chablis ☐ au vin ☐ autre ...

ANALYSE VISUELLE de l'intérieur

Aspect de la pâte
☐ onctueux ☐ desséché ☐ dur ☐ granuleux ☐ compact ☐ ferme
☐ aromatisé ☐ lisse ☐ coulant ☐ fermenté ☐ dissocier ☐ crayeux
☐ cuité ☐ friable ☐ crevassé ☐ persillée ☐ ouvertures ☐ à cœur

Couleur
☐ blanc ☐ ivoire ☐ crème ☐ jaune pâle ☐ jaune paille

Type de pâte
☐ fraîche ☐ molle ☐ dure ☐ pressée cuite
☐ ferme ☐ semi ☐ persillée ☐ pressée non cuite

ANALYSE TACTILE

Consistance
☐ ferme ☐ souple ☐ résistant ☐ collant ☐ pâteux ☐ tendre
☐ dur ☐ cassant ☐ coulant ☐ humide ☐ gras ☐ élastique

ANALYSE OLFACTIVE

Intensité
☐ puissante ☐ intense ☐ suffisante ☐ faible ☐ inexistante ☐ puissante

Qualité
☐ complexe ☐ racé ☐ fin ☐ distingué ☐ agréable

Caractère aromatique
☐ grossier ☐ bouqueté ☐ rustique ☐ simple ☐ désagréable
☐ crème ☐ savon ☐ caprin ☐ vineux ☐ fermentation
☐ herbacé ☐ brioché ☐ putride ☐ ovin ☐ odeur d'étable
☐ floral ☐ balsamique ☐ rance ☐ beurre ☐ odeur de cave
☐ lactique ☐ acidulé ☐ noisette ☐ moisissure ☐ ammoniacal

ANALYSE GUSTATIVE

Intensité
☐ frais ☐ neutre ☐ doux ☐ marqué ☐ prononcé ☐ très fort

Savoir
☐ acide ☐ amer ☐ sucré ☐ salé ☐ umami
☐ lactique ☐ lait frais ☐ crème ☐ beurre ☐ beurre fondu
☐ végétal ☐ herbe ☐ sain ☐ patate ☐ bois ☐ champignon

Arome
☐ fruité ☐ miel ☐ fleur
☐ fruité ☐ noix ☐ noisette ☐ pomme ☐ olive ☐ fruit sec
☐ torréfié ☐ vanille ☐ caramel ☐ café ☐ fumé ☐ amande
☐ animal ☐ cuir ☐ ferme
☐ épice ☐ poivre ☐ oignon
☐ autre ☐ rance ☐ savon ☐ moisi ☐ ensilage

FORMÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. CONTRÔLÉ PAR LES SERVICES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPARTENANT AUX AUTORITÉS DE LA RÉGION AUTONOME DE L'EUROPE. LE FROMAGE D'AUTRICHE ET DE FRANCE EST UN PRODUIT D'ORIGINE PROTÉGÉE. LE FROMAGE D'AUTRICHE ET DE FRANCE EST UN PRODUIT D'ORIGINE PROTÉGÉE. LE FROMAGE D'AUTRICHE ET DE FRANCE EST UN PRODUIT D'ORIGINE PROTÉGÉE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Les participants avaient également en appui *Le Petit Guide des fromages d'Europe* où était bien illustré et expliqué "*L'accord parfait*" pour chaque fromage - information importante et intéressante à avoir sous la main lorsqu'on prépare des plateaux de fromages.



Yannick a mentionné qu'il y a des bons fromages québécois, en plus des fromages du monde auxquels nous avons accès, ce qui rend nos fromagers, et les consommateurs, au Québec choyés par les choix et connaisseurs de fromages, alors qu'en Europe les fromagers sont spécialistes de fromages de leur pays respectif, mais sans connaissances approfondies des fromages des pays voisins.

Rappel des grandes familles de fromages: pâtes molles, pressées, persillées, fraîches, cuites, croûte lavée... Chaque famille a ses spécificités.

Particularités des fromages d'Autriche: influences alpines, traditions rurales et germanophones, tout le monde a une ou deux vaches, usage du lait cru.

Particularités des fromages de France: richesse régionale, héritage monastique et terroir unique, plusieurs AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Fromages dégustés - toujours deux fromages à la fois dans une dégustation comparative d'un fromage français à un fromage autrichien:

- (1) Brie Français classique vs Brie de Meaux
- (2) Bergkäse (3 mois) vs Comté (18 mois)
- (3) Mimolette jeune (2 mois) vs Mimolette vieillie (+12 mois) (couleur orange)
- (4) Tomme autrichienne (fleurs)



Suite à la classe de maître, l'événement s'est poursuivi avec cinq stations de dégustation avec la présence de fromagers qui partageaient leur savoir-faire: affinage, découpe, dégustation ... le fromage sous toutes les facettes.



Campagne l'Europe pleine de caractère - les fromages d'Autriche et de France

Cette campagne est proposée par le [Centre national interprofessionnel de l'économie laitière](#) (CNIEL) et [Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH](#) (AMA-Marketing), avec le soutien de l'Union européenne (UE).

Les objectifs sont de promouvoir le lait et les produits laitiers au regard de la zone de production idéale, des conditions climatiques et des systèmes de production de l'UE, du patrimoine (authenticité, histoire, savoir-faire), des méthodes de production, de la qualité naturelle des produits, de la qualité et de la salubrité alimentaire, ainsi que de la place et du rôle des produits laitiers dans la gastronomie locale.

L'objectif de la campagne au Canada est de:

améliorer l'image et la réputation des fromages français et autrichiens auprès des professionnels, des prescripteurs et du grand public;
sensibiliser et éduquer les principaux professionnels de l'industrie laitière aux spécificités des fromages français et autrichiens;
valoriser les méthodes propres à la production agricole au sein de l'Union européenne, telles que l'authenticité, le respect de l'environnement et la durabilité, tout en soulignant les caractéristiques des produits de l'Union européenne en matière de qualité, de saveur, de diversité et de traditions;
accroître la compétitivité des produits agroalimentaires européens sur le marché canadien.

Je dois souligner le magnifique dossier de presse, très bien illustré avec des explications détaillées et claires, qui inclut également 8 délicieuses recettes faciles à préparer, comme par exemple les '*Poires farcies au bleu d'Auvergne*'.

Bravo à Lumir Jarda et l'équipe d'Hopscotch Nord Amérique pour cet événement original.



À PROPOS DE L' AUTEUR

Paula Bernardino



J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
