

Guide pratique
*Les meilleurs
accords bières et
fromages d'ici*

fromages
d'ici



Les meilleurs accords

En partenariat avec l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), Fromages d'ici vous propose des accords brassicoles parfaitement adaptés aux profils de saveurs et de saveurs des bières et fromages du Québec. Suivez le guide, mais surtout, amusez-vous.

*fromages
d'ici*



Principes directeurs

Comme pour le fromage et ses différents agencements de saveurs, d'intensités et de textures, chaque bière possède ses propres caractéristiques gustatives. Cela dit, trois principes guident les accords réussis, l'idée étant toujours de viser l'équilibre, l'harmonie et la créativité.

Résonance

Lorsque la bière et le fromage partagent des saveurs communes ou des saveurs qui s'accordent harmonieusement.

Contraste

Fait appel à la notion de saveurs opposées qui se mettent mutuellement en valeur.

Équilibre

Réfère à des associations de bières et de fromages aux intensités similaires qui leur permettent de briller sans éclipser l'autre.

Les verres



Calice

Blonde belge forte
Brune belge forte



Chope

Lager blonde



Tulipe

Gose
Sure aux fruits
IPA
NEIPA
Saison
Fumée



Snifter

Imperial Stout
Scotch Ale



Pinte

Rousse
Stout

Fermentation mixte
Blanche belge
Brown Ale

Caractéristiques

Flaveur

Englobe les perceptions de saveur, d'odeur et de sensations en bouche. Elle peut être reconnue par la famille d'arômes qui prédomine.



Lactique

Lait frais, lait chauffé, lait caillé frais, lait caillé acidifié, yogourt, crème fraîche, beurre frais ou beurre fondu.



Animale

Bouillon animal ou étable.



Florale

Miel, violette, trèfle, rose.



Végétale

Ail, bois, chou, foin, herbe coupée, légumes cuits, oignons.



Champignon

Croûte fleurie blanche ou fromages bleus.



Torréfiée

Café, caramel, graines grillées, brioche, vanille, fumée, noisette grillée.



Fruitée

Fruits secs, fruits frais (pomme, ananas, orange, citron, abricot), huile d'olive, amande.

Intensité

Indique la force à laquelle est perçue la flaveur dominante du fromage lors de la dégustation. Il faut noter que l'intensité des flaveurs est accrue à température ambiante ou tiède.



Douce



Faible



Moyenne



Élevée



Puissante

Flaveur lactique

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Lactique Douce	Pilsner	Gose	Fumée
Lactique Faible	Rousse	Blonde belge forte	
Lactique Moyenne	Brown Ale 	Brune belge forte	Blanche belge
Lactique Élevée	Scotch Ale 	Saison	Blonde belge forte
Lactique Puissante	Sure aux fruits	Fermentation mixte	IPA

Flaveur animale

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Animale Douce	Sure aux fruits	Scotch Ale	Saison
Animale Moyenne	Brown Ale 	Fermentation mixte	Rauchbier
Animale Élevée	Gose	Blanche belge	Fermentation mixte
Animale Puissante	Imperial Stout	Fermentation mixte	

 : Les agencements coups de cœur du panel de dégustation d'experts ayant participé à cette classification sont identifiés à l'aide d'un petit cœur.

Flaveur florale

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Lactique Douce	Pilsner	Gose	Saison
Lactique Moyenne	Fumée 	Blanche belge	Bitter
Lactique Élevée	Brown Ale 	IPA	Bitter

Flaveur végétale

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Végétale Douce	Pilsner	Saison	Fumée
Végétale Moyenne	Rousse	Fermentation mixte	Bitter
Végétale Élevée	IPA 	Brune belge forte	Fermentation mixte
Végétale Puissante	NEIPA	Imperial Stout	Brune belge forte

Flaveur champignon

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Champignon Douce	NEIPA	Lager blonde	Saison
Champignon Faible	Rousse	Blonde belge forte	
Champignon Moyenne	Stout 	Fermentation mixte	Blonde ou brune belge forte
Champignon Élevée	Scotch Ale 	Blonde belge forte	Fermentation mixte
Champignon Puissante	Sure aux fruits 	Imperial Stout	IPA

Flaveur torréfiée

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Torréfiée Douce	Blanche belge	Sure aux fruits	Blonde belge forte
Torréfiée Moyenne	Rousse 	Brown Ale	Blonde belge forte
Torréfiée Élevée	Scotch Ale	Imperial Stout	Brune belge forte

Flaveur fruitée

Flaveur Intensité	Style de bière 1	Style de bière 2	Style de bière 3
Fruitée Douce	Pilsner	Gose	Blanche belge
Fruitée Moyenne	Rousse	NEIPA	
Fruitée Élevée	Fermentation mixte 	Scotch Ale	Brune belge forte
Fruitée Puissante	Fermentation mixte	Sure aux fruits	Imperial Stout

Conclusion

Il est important de rappeler que le meilleur accord bière et fromage est celui qui vous satisfera selon votre palette de goûts unique. En ce sens, les recommandations énoncées dans ce guide ont pour objectif de vous offrir des pistes et des outils pour vous lancer dans un monde de découvertes. Nous espérons que vos explorations seront des plus délicieuses. Bonne dégustation!