

# Fromages & bières des Alpes

Rencontre au sommet entre bières et fromages des Alpes, divas au grand cœur.

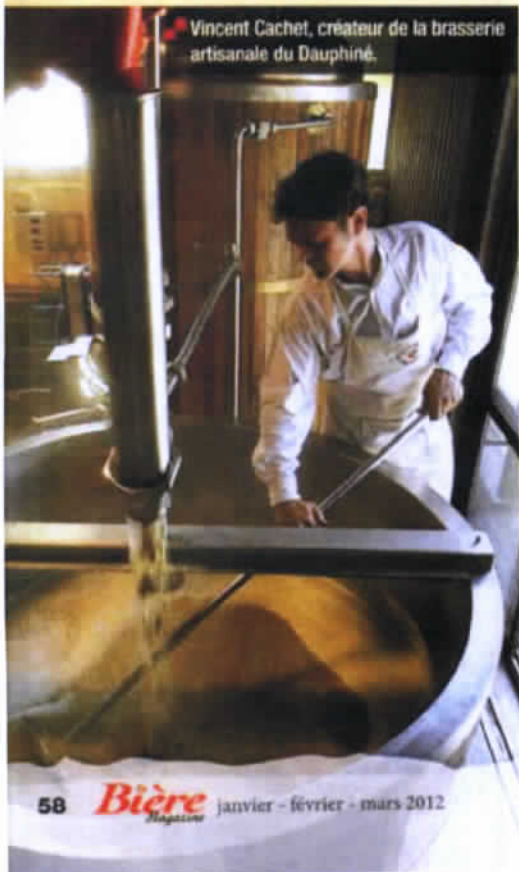
**A**ssocier bières et fromages, c'est aller dans le sens de l'histoire, des traditions, pour renouer les liens entre ces deux produits fermentés, indissociables du pain, par les bienfaits des levures et des céréales.

Profitez de l'incroyable diversité des bières de Savoie, de Haute-Savoie, de l'Isère et des Hautes-Alpes pour organiser une soirée dégustation avec les magnifiques fromages de ces terroirs. Voici quatre services « clés en main » qui offre des accords basés sur l'équilibre et sur les contrastes. Un mariage réussi est celui où vous décèlerez une troisième saveur, une troisième texture, qui vous procurera beaucoup de plaisir. Commencez avec une petite bouchée de fromage, puis prenez une gorgée de bière pour apprécier les combinaisons de textures et de saveurs.



Paysage alpin du côté d'Abondance. Photo AFTalp

Vincent Cachet, créateur de la brasserie artisanale du Dauphiné.



## Premier service : fromages caprins et bières blanches

Un chèvre pas comme les autres ouvre le bal : **le Chevrotin**, pâte souple et crémeuse au goût délicat, avec du lait cru et entier de chèvres de race alpine.

La douceur appelle la douceur, optons pour la Mandrin blanche aux 7 plantes de Chartreuse, une complémentarité basée sur le côté crémeux, céréales, relevé par des arômes légèrement épicés.

Avec les chèvres secs, très affinés, comme les **Séchons** ou le **Bouton de Culotte**, préférez le contraste de la fraîcheur, de la vivacité avec l'Aiguille Blanche sur lie de la brasserie des Cimes. Cette bière très fine emporte le côté sec du chèvre dans une vague rafraîchissante, délicatement acidulée.

Allez encore plus loin dans les arômes avec la blanche de la brasserie du Mont Salève, 70% blé cru, aux houblons aromatiques et rafraîchissants en diable.

## Deuxième service

La partition qui suit joue sur le moelleux d'un **Saint-Marcellin** et d'un **Reblochon** fermier. Je parle du Saint-Marcellin « à la lyonnaise », c'est-à-dire affiné en coupelle, coulant à souhait. Le mariage dont je ne me lasse jamais : la Mandrin aux noix, au parfum de noix verte, ronde mais pas du tout sucrée, une pointe d'amertume et une finale époustouflante sur le fruit... Un coup de cœur ancré dans le terroir du Dauphiné à 100%. Pour varier les arômes, tout en restant dans l'Isère, essayez l'Ambree à la châtaigne de la



Vincent Gachet au concassage.

## Troisième service

Sur les pâtes pressées à forte personnalité, comme le **Beaufort d'Alpage** et l'**Abondance** fermière, le terrain est propice pour jouer avec des bières au caractère bien trempé.

Pour vous mettre dans l'ambiance, essayez la sublime **Yeti** de la brasserie des Cimes, bel équilibre entre les céréales, le miel et l'amertume. Puis la **Mademoiselle Aramis IPA** de la brasserie du Mont Salève, tout en épices, avec une amertume un peu terreuse, apportée par l'Aramis, nouveau houblon alsacien. Et bien sûr, aussi une bière noire comme la **Mandrin** à la réglisse, pour renforcer le côté noisette du **Beaufort**.

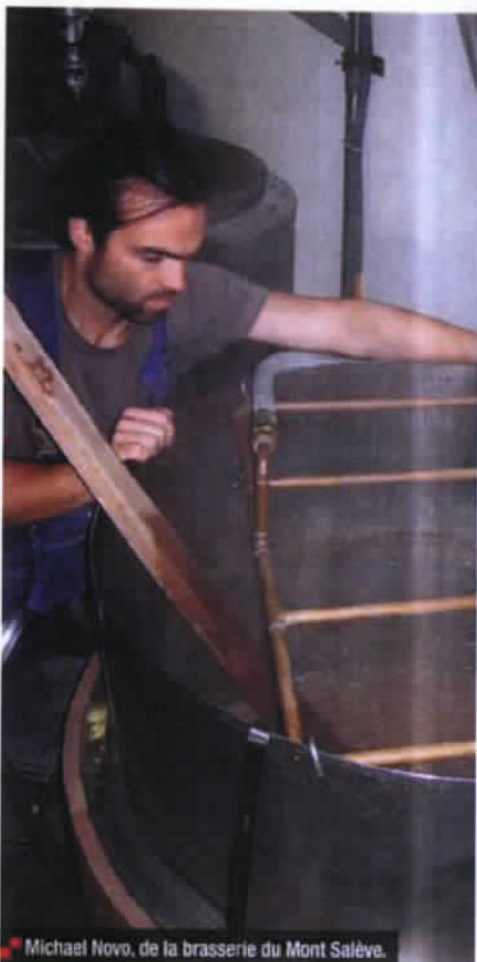
## Dernier service avec les pâtes persillées

Le **Bleu de Sassenage**, un peu salé, doux, onctueux en bouche, arômes de levure forme un beau contraste avec la **Fumée de l'instant**, brassée par **Stéphanie Altermatt**, brasseur de **Armalte**, à l'amertume bien présente. Sur un persillé de **Thônes**, plus rustique, optez pour la **Piste Noire** de la Brasserie des Cimes très aromatique, qui réussit à désaltérer avec du moelleux et des épices.

Terminez avec un **Barley Wine**, celui de **Michael Novo**, brasseur de la brasserie du **Mont Salève**.

De la chaleur, du houblon, du malt, du fruit, des raisins secs, un final éblouissant.

Elisabeth Pierre



Michael Novo, de la brasserie du Mont Salève.



**LA BRASSERIE DU MONT SALEVE**  
Mademoiselle Aramis IPA

33 c

www.la-brasserie-du-mont-saleve.com

acc. 6%

Avec l'abonnement de 12 numéros vous bénéficiez de 10% de réduction sur les numéros de la collection.

## Agenda

### Festival des Brasseurs

18 et 19 Aout 2012 à Champsaur - Hautes Alpes, 1<sup>er</sup> festival de bières artisanales.

### Le Printemps des Chèvres

14 et 15 avril 2012, à Faverges (Savoie)

## Les bonnes adresses

### BRASSERIES

#### Brasserie Mandrin

SARL Brasserie Artisanale du Dauphiné  
33, rue Champ-Roman  
38400 Saint-Martin-d'Hères  
Tél. 04 38 37 19 67 - www.mandrin.eu

#### Brasserie du Mont Salève

151, rue du Jura - 74160 Neyden  
Tél. : 04 50 74 96 61  
www.la-brasserie-du-mont-saleve.com

#### Brasserie du Mont-Blanc

15, place de la Mairie - 74310 Les Houches  
Tél. 04 79 68 80 71  
www.brasserie-montblanc.com

#### Brasserie Artisanale du Val d'Alain

La Martinette, RD 82  
38620 Saint-Geoire-en-Valdaine  
Tél./Fax 04 76 06 33 45  
www.la-dauphine.fr

#### Brasserie des Cimes

152, av. St Simond - 73100 Aix-les-Bains  
Tél. 04 79 88 16 80  
http://brasserie-des-cimes.wifeo.com

#### Brasserie ArtMalté

Petite fabrique de bières artisanales  
7 boulevard Bellevue - 74000 Annecy  
Tél. 06 74 74 44 21 - www.artmalte.com

## CAVES À BIÈRES

### Les bières que j'aime

24, rue Lesdiguières  
05500 Saint-Bonnet-en-Champaur  
E-mail : lesbieresquej'aime@hotmail.fr

### La Cervoise

2, rue Nicolas-Chorier - 38000 Grenoble  
www.lacervoise-caveabieres.com

### Le Palais de la Bière

5, rue de Chambéry - 75100 Aix-les-Bains  
www.aupalaisdelabiere.fr

## SITES INTERNET

autonomedlabiere.fr  
saveur-biere.com  
fromagesdesavoie.fr

## FROMAGERIES

### Fromagerie Les Alpes Bernard Mure-Ravaud,

4, rue de Strasbourg - 38000 Grenoble  
www.les-alpages.fr

### La Ferme des Cabrioles

Les Marches - 05170 Orcières  
Tél 06 90 95 60 58

### La fromagerie Denis Provent

2, place de Genève - 73000 Chambéry  
Tél. 04 79 33 77 17  
www.denisprovent.com

### La fromagerie du Col Bayard

05500 Saint-Bonnet-en-Champsaur  
Tél. 04 92 50 50 06  
www.laiterie-col-bayard.com

brasserie du Val d'Ainan, le côté malt et châtaigne renforce l'onctueux du fromage. Pour le Reblochon impérativement fermier avec sa plaque de caséine verte, moelleux, un peu salé, aux arômes noisette et crème fraîche, je vous recommande la Rousse du Mont-Blanc, de la brasserie du Mont-Blanc. Cette ambrée de fermentation haute apporte des notes d'amande grillée et de caramel, pour former une harmonie complète avec le Reblochon.

Sacrée « meilleure bière du monde » par le World Beer Awards, après la médaille d'or au CGA cette année, cette rousse-là a de quoi satisfaire les palais les plus exigeants.



Le Reblochon s'accorde très bien avec la Rousse du Mont-Blanc.



# Recettes

## Velouté de Beaufort

**100 g de Beaufort, 15 cl de bière blonde sèche, 1dl de bouillon de volaille, 1 cm de racine de gingembre coupée en bâtonnets, 2 jaunes d'œufs ; une cuillère à soupe de crème fraîche, 40 g de beurre, 30 g de farine, sel poivre.**

- Râpez le Beaufort
- Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mouillez avec la bière et le bouillon, ajoutez les bâtonnets de gingembre, l'ail pressé, sel et poivre.
- Tout en remuant, ajoutez le Beaufort râpé et retirez du feu.
- Battez les 2 œufs et la crème dans la soupière, puis versez la soupe très chaude en fouettant.
- Servez rapidement.

## Crêpes des Alpes

**3 œufs, 125 g de farine, 5 g de sel, 30 cl de bière ambrée, 2 cuillères à soupe d'eau, 30 g de beurre fondu, 1 Reblochon, 2 tomates, 8 tranches de jambon cru, roquette.**

Faites la pâte à crêpes : Mélangez les œufs avec la farine et le sel. Ajoutez la bière puis l'eau, mélangez bien. Enfin ajoutez le beurre fondu. Faites cuire 8 petites crêpes et laissez-les reposer. Déposez un peu de roquette au centre de la crêpe, 2 à 3 tranches de tomates (sans les pépins), 2 tranches de Reblochon et 2 tranches de jambon cru. Roulez la crêpe en cône et repliez le bas en dessous de la crêpe. Servez immédiatement avec un peu de mesclun.

