

Parlez-vous Paris ?

4 – Le fromage : servir un plateau

Transcriptions

Vidéo :

Le fromager : Voilà ! Petit exemple d'un plateau typiquement français. Donc, vous avez déjà un petit chèvre, un comté en pâte cuite, un petit cœur d'époisses, crémeux, pâte molle. Vous avez une seconde pâte molle ; je vous ai mis un brie. C'est quelque chose qui convient à beaucoup plus de monde ; vous verrez par vous-même. Et ensuite, on a... je vous ai mis une petite pâte persillée qui, en ce moment, est très très bonne. C'est le bleu des Causses. Et, je vous ai fait une petite déco avec des petites fleurs de têtes de moine, un fromage suisse. On préconise de le manger comme ça parce que ça nous permet d'avoir quelque chose de très fin. Ça vous fait un peu comme un carpaccio. Donc, en fait, l'avantage, c'est que vous allez avoir une explosion d'arômes en bouche qui est vraiment très impressionnante quand vous la mangez comme ça.

Et tous les types de fromages ont une façon d'être coupés. Alors, le brie, par exemple, il ne faudra jamais - quelque chose qui ne se fait pas mais que l'on voit souvent – couper la pointe.

Parimal : Ah, c'est normalement ce que je fais.

Le fromager : Voilà ! Parce que le problème, c'est que la dernière personne, elle va se retrouver avec juste la croûte.

Parimal : Ce qui n'est pas bon.

Le fromager : En fait, c'est tout simplement penser à la répartition de **la croûte** pour tout le monde. Donc, le brie, il faudrait idéalement le couper comme ça pour faire chacun **des tranches**. Comme ça, là, vous avez une répartition égale pour tout le monde. Parce que vous allez avoir des saveurs différentes là, ici.

Parimal : Par exemple, ça... comment couper ça ? J'imagine, comme ça.

Le fromager : Alors, les bûches de chèvre, voilà... c'est le plus simple ; Les bûches de chèvre, on fait **des rondelles**. Et, une dernière chose. Sur les comtés, on ne mange pas la croûte. Sur tous les autres fromages, on mange la croûte mais pas sur les comtés. Les pâtes cuites, on évite.

Parimal : Et donc, si je commence à manger, où puis-je commencer et est-ce qu'il y a une certaine façon de commencer ?

Le fromager : Toujours... toujours... Parce qu'en fait, il y a quelque chose, un principe tout simple à prendre en compte : c'est commencer par le plus **léger**, toujours le plus **doux**. Parce que si vous mangez directement le fromage le plus **puissant** du plateau, tous les autres fromages après vont paraître fades. Ils ne seront pas goûtés à leur juste valeur. Donc, il faut toujours commencer par le plus doux. Là, par exemple, ce serait plus le brie. Ensuite, il faudrait que vous alliez sur le chèvre. Ensuite, vous pourrez aller sur le bleu parce que là, c'est un comté que je vous ai mis qui est très parfumé, qui est assez puissant. Et vous pouvez finir par l'époisses. Montée en puissance : c'est la règle principale dans les plateaux de fromages pour vraiment apprécier ce que l'on va manger