



Animation
proposée
par
**Caroline
Boquet**



**ASSEMBLEES GENERALES
UNIJUS/QUALIJUS
15 juin 2017**

CONTACTS

23 boulevard des Capucines - 75002 Paris
01 47 42 82 82
unijus@unijus.org | www.unijus.org |
@lesjusdefruits | www.qualijus.org

Institut professionnel
QualiJus

unijus
Union Nationale
Interprofessionnelle
des Jus de Fruits



Accords
Jus de fruits & fromages



Institut professionnel
QualiJus

unijus
Union Nationale
Interprofessionnelle
des Jus de Fruits

Jus de fruits & Fromages, des accords audacieux

Si pour certains l'association du fromage et du jus de fruits peut paraître improbable et fantaisiste, il suffit d'y goûter pour changer d'avis.

En France, il est de tradition et quasi systématique de servir un verre de vin, généralement rouge, au moment du fromage. Cependant, les repas et les modes de consommation évoluent, ce qui amène à découvrir et inventer de nouvelles manières de déguster les fromages et les jus de fruits & nectars.

Alors laissez-vous tenter et guider, pour apprécier ces audacieux accords.

Pourquoi fromage et jus de fruits ?

Imaginez-vous en train de manger un morceau de fromage au petit-déjeuner, ou bien en guise d'en-cas à 10h, ou encore au goûter... Ce n'est sûrement pas d'un verre de vin dont vous aurez envie à ces moments précis ; mais pourquoi pas plutôt d'un verre de jus de fruits ou de nectar.

Les enfants aussi ont le droit de tester des « accords ». Ils ne sont pas contraints à boire uniquement de l'eau avec leur fromage. C'est d'ailleurs une façon très ludique de les sensibiliser à l'éveil sensoriel, de leur faire découvrir de nouveaux fruits et de leur faire apprécier certains fromages.

L'accord frais

Nectar de Framboise | Sainte Maure de Touraine

Le nectar : une texture douce et onctueuse | une saveur légèrement acidulée qui complète la fraîcheur du fromage | un parfum très fruité et légèrement sucré.

Le fromage : une texture fine et fondante, assez épaisse et persistante en bouche | une saveur acidulée qui lui donne de la fraîcheur | des arômes lactiques frais suivis par de légères notes caprines en fin de bouche.

Une sensation d'ensemble fraîche, douce et tonique.



L'accord de contraste

Nectar de cassis | Saint-Nectaire fermier

Le nectar : des tanins | des arômes de fruits rouge rappelant certains vins rouges que l'on associe souvent à ce fromage.

Le fromage : une texture très moelleuse, ronde et lisse | de doux arômes lactés et noisettés | une grande douceur en bouche | sa croûte granuleuse et terreuse lui donne de la rusticité et évoque le sous-bois.

Un ensemble harmonieux et contrasté entre fraîcheur vive du cassis et parfums boisés du Saint-Nectaire fermier.



L'accord ton sur ton

Jus de pomme | Comté d'été 24 mois

Le jus : une légère acidité rafraîchissante | une douceur sucrée qui nappe le palet masquant ainsi l'astringence du fromage.

Le fromage : une pâte dense et cristallisée | une texture à la fois fondante et croquante | une petite âpreté en bouche | des arômes fruités de plus en plus présents et persistants au fil de la dégustation.

L'ensemble est fruité, persistant et chaleureux.

