

Déguster le fromage¹

Tous les sens en éveil

Chaque fromage possède son caractère unique. Celui-ci dépend beaucoup de ses ingrédients, du procédé de fabrication et du soin apporté par l'affineur. Pour apprécier le caractère d'un fromage, tous les sens sont mis en éveil.



Déguster le fromage: un art qui s'apprend

Chez l'Homme, le goût est un sens qui s'affine. Avec un peu de patience et de pratique, vous distinguerez toujours plus d'arômes et reconnaîtrez les caractéristiques des différentes variétés de fromages. Faites vous-même un test de dégustation. Humez d'abord l'odeur de votre fromage préféré. Déposez-en ensuite un petit morceau sur votre langue et soyez attentif à ce qui se passe: où et quand votre langue perçoit-elle les saveurs corsées et les saveurs plus douces ? Que ressentez-vous ?

Conseils pour votre dégustation de fromage

- Avant la dégustation, veillez à ne pas « endormir » vos nerfs gustatifs et olfactifs avec du tabac, du parfum, du café ou d'autres aliments au goût ou à l'odeur prononcé.
- A l'exception des fromages frais, amenez d'abord le fromage à température ambiante, en le sortant du réfrigérateur au moins une demi-heure avant la dégustation.
- Essayez de marier en bouche les différentes parties aromatiques du fromage. Pour le fromage à pâte molle, par exemple, la croûte contribue pour une part essentielle à son caractère. Le cœur d'un fromage qui ne serait pas complètement affiné fait lui aussi partie de l'expérience gustative.
- Si vous n'avez pas beaucoup de pratique en la matière, commencez par des fromages doux, comme L'Emmental. Evoluez ensuite progressivement vers des fromages avec plus de caractère comme le Saint Albray, puis des fromages corsés comme la Vacherin Mont-d'Or.

© fromagesuisse.ch



Aspect Visuel²

Essayons de décrire la couleur : du beige au jaune profond, en passant par l'ocre ou des teintes caramel... La couleur ne donne donc pas d'indice sur l'âge du fromage. La couleur est-elle homogène ou hétérogène ?

¹ <https://jaime-le-fromage.ch/fr/tout-sur-le-fromage/tout-savoir-sur-le-fromage/deguster-le-fromage/>

² <http://www.delicesdinitiales.fr/conseils-degustation/degustation-de-fromage/>

Son aspect est-il brillant, semi-brillant, mat, terne, suintant ? Percevez-vous des cristaux de sel en surface ?

Olfaction & Arômes



Lors de la phase olfactive, deux manières permettent de percevoir les arômes du fromage : d'abord par de petits « reniflages » pour ne pas saturer votre nez, puis en cassant le morceau de fromage et en sentant la brisure et le cœur de la meule... Essayez de préciser si l'intensité des parfums est faible, moyenne ou forte ? Volatile ou durable ? Simple ou complexe (plusieurs odeurs associées ou évolutives) ? Enfin, caractérisez les arômes sentis : animal (étable, cuir, sueur...), épices (vanille, poivre...), empyreumatiques (grillé, fumé, brûlé, charbon, feu, cuit, torréfié...), floraux (fleurs blanches, jaunes, suaves ; violette, rose...), fruités (fruits secs ou frais : fruits jaunes, mûrs...), lactés (beurre, lait, caramel, caramel beurre salé...), végétaux (réglisse, foin, champignon, feuille séchée, sous-bois, humus, moisissure, terre mouillée...).

Le Goût & Les Saveurs



Enfin, mettons en bouche le fromage et dégustons... Tentons de séparer chaque étape : l'attaque, avec les premières sensations lors de la mise en bouche, puis lors de la mastication, et enfin la finale en fin de bouche, et le rejet ou l'avalement. L'intensité d'un même arôme peut amplifier ou diminuer selon l'étape de la phase d'analyse gustative. Enfin, quelles sont les saveurs (umami, salé, amer, acide, sucré...) détectées, lesquelles se distinguent davantage ? Quelle est leur évolution, leur durée ? Quels arômes percevez-vous en bouche, à quel moment ? Est-ce les mêmes que sentis précédemment ?

La Texture



Concentrons-nous sur la texture : au contact, à la mastication, à l'avalement et résiduelle. Comment caractérisez-vous le croquant ou le cassant ? Ressentez-vous des sensations trigéminales³, comme une sensation de fraîcheur à la fonte, de piquant ? Cela s'explique par la « fonte » du fromage qui s'opère par un transfert de chaleur et donc une sensation légèrement rafraîchissante. Enfin, il est intéressant de conserver vos notes de dégustation pour les comparer aux commentaires de dégustation d'autres dégustateurs afin d'enrichir votre vocabulaire descriptif. La conservation de vos notes permet également de les relier au savoir-faire des artisans pour comprendre leurs techniques et leur influence sur le fromage concerné. De même, le terroir aura un impact. C'est ainsi que vous pourrez apprendre à reconnaître une origine ou un terroir caractéristique.

³ la sensibilité chimique du nerf trijumeau, nerf crânien très polyvalent qui innerve toutes les muqueuses de la face, correspond au piquant du poivre, au brûlant du piment, du gingembre ou de l'alcool, au pétillant des boissons gazeuses, au rafraîchissant du menthol, à l'astringence des vins rouges tanniques, de l'artichaut cru, du thé trop infusé...