

LES ACCORDS FROMAGES ET CHOCOLATS

de la chocologue Victoire Finaz

Entre les mains de la Chocologue Victoire Finaz, le chocolat n'est plus ce simple carré que l'on croque avec son café, mais il devient une ganache ou un praliné avec une personnalité singulière, une saveur authentique offrant de la douceur, ou une intensité inoubliable. L'année 2020 est marquée par une expérience innovante : Victoire a concocté une dégustation inédite autour de fromages et de ses chocolats. À l'issue d'une collaboration avec Jean Yves Bordier, affineur et beurrier, Victoire élabore 4 accords fromages et chocolats ! Un pari gourmand dont elle partage ses secrets :



Ganache poivre de Timut & Comté AOP

Une pâte pressée cuite provenant directement de Franche Comté, le Comté AOP au lait cru de vache offre un goût délicatement fruité. Victoire propose de l'associer avec sa ganache poivre Timut, poivre du Népal caractérisé par ses notes florales et ses saveurs de pamplemousse. Un accord parfumé et élégant.

Ganache cassis noir & Brillat Savarin

Référence au célèbre gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin, le fromage éponyme étudie toute la complexité aromatique de sa pâte molle de Bourgogne et Normandie. Créé en 1890, le Brillat Savarin s'accorde parfaitement avec les notes acidulées des fruits rouges. C'est pourquoi Victoire s'amuse à marier ce fromage avec sa ganache cassis offrant une association de textures fondantes, moelleuses et gourmandes donnant l'impression de déguster le brillat savarin avec une cuillerée de confiture.

Ganache épices & Chabichou du Poitou affiné

Petit fromage tronconique et appellation dérivée du poitevin, le Chabichou est un fromage de chèvre à l'amertume intéressante. Pâte blanche et onctueuse, il est signé AOC depuis 1990. Les notes parfumées et douces de la ganache 4 épices de Victoire (savoureux mélange de coriandre, cannelle, carvi, clou de girofle, muscade et piment) s'accorde merveilleusement bien avec la légère amertume de ce fromage, rendant une dégustation onctueuse et savoureuse.

Praliné noix & Brie de Meaux

Le Brie de Meaux se caractérise par un goût lacté, légèrement salé avec une pointe d'amertume. En bouche, le Brie au lait cru de vache à pâte molle est intense. Il s'accorde parfaitement avec un praliné à la noix de Grenoble offrant un équilibre parfait avec ses notes de fruits secs gourmandes et longue en bouche.

Fine gastronome et amatrice des bons produits italiens, Victoire a élargit ses accords avec des fromages Italiens :

Ganache poivre Timut & Camembert di Buffala

Un Camembert di Buffala, fromage onctueux italien, est issu exclusivement de lait de vache bufflonnes de Lombardie, ce qui lui donne un goût authentique. Ce camembert a une onctueuse croûte affinée en cave. La douceur de ce fromage permet de révéler les notes d'agrumes et de fleurs de la ganache poivre timut. Cet accord étonnant entre deux pâtes tendres et savoureuse souligne un équilibre harmonieux, subtil et élégant.

Ganache épices & Parmesan 24 mois

Le Parmigiani 24 mois est un fromage à fort caractère. Véritable concentration d'apports nutritionnels, le parmesan au lait cru de vache italienne offre une palette aromatique riche et unique en son genre. Victoire a choisit de l'accorder avec la ganache épices dont les saveurs parfumées viennent adoucir le goût corsé de ce dernier. Un mariage complexe mais très intéressant.

Ganache poivre Timut & Gorgonzola

Un dernier voyage dans la botte italienne pour ces dégustations était nécessaire ! Persillé et fort en goût, le gorgonzola est affiné dans des cavités rocheuses naturelles de la région de Milan. Afin de contrebalancer la puissance aromatique qu'il offre, Victoire a choisit sa ganache poivre timut. Ses notes fruitées apportent douceur et fraîcheur offrant ainsi une alliance agréable en bouche.

Victoire Finaz aura le plaisir de vous faire découvrir ces accords fromages et chocolats lors d'un cocktail. La date reste à définir. N'hésitez pas à contacter Audrey Cadieux pour plus d'informations.

Contact - Audrey Cadieux

Tel : 06 47 02 38 38

Mail : presse@lescarresvictoire.com

*La
Choco-
logue*

LES
CARRÉS
VICTOIRE
CHOCOLATS
PARIS