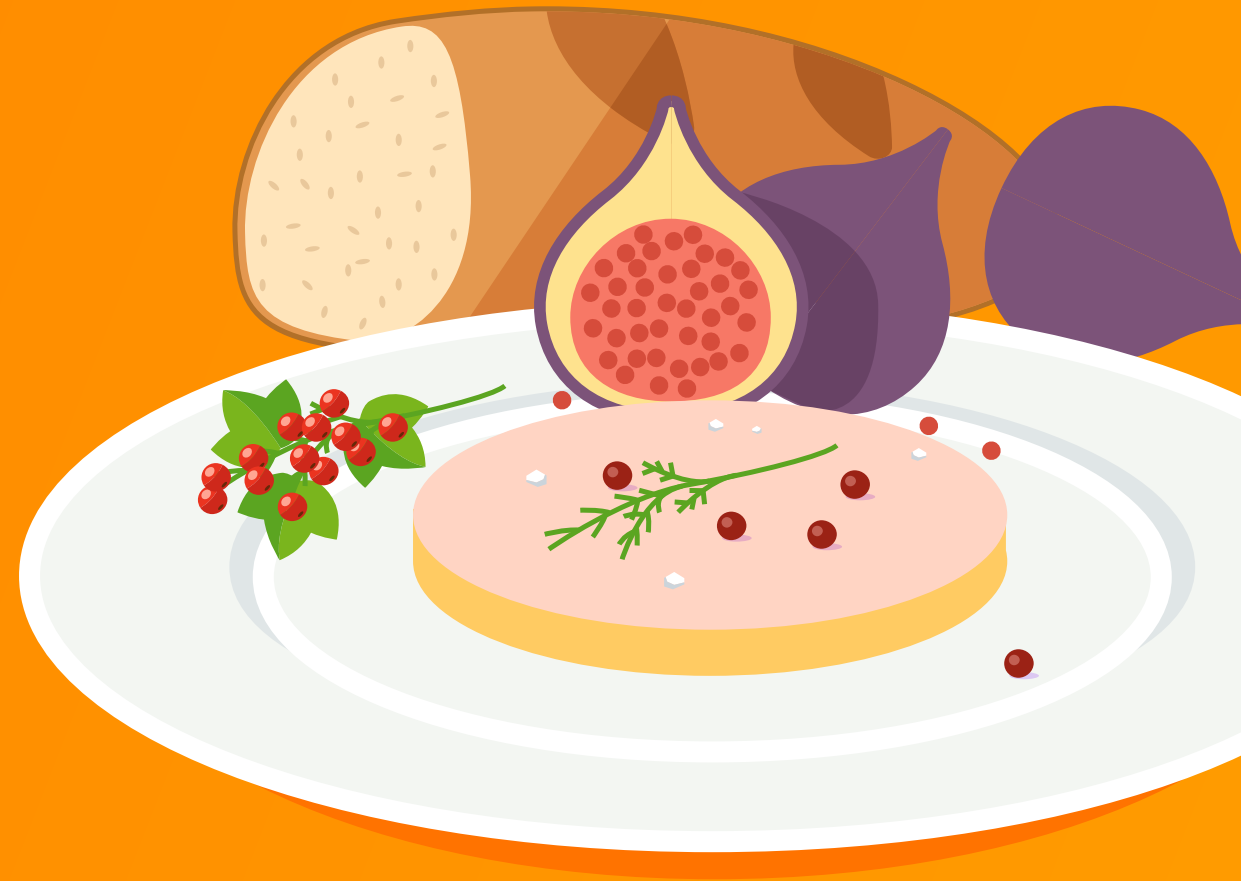


#FOCUS GASTRO - JUILLET 2018

Quelques accords mets & pains réussis



Observatoire du pain

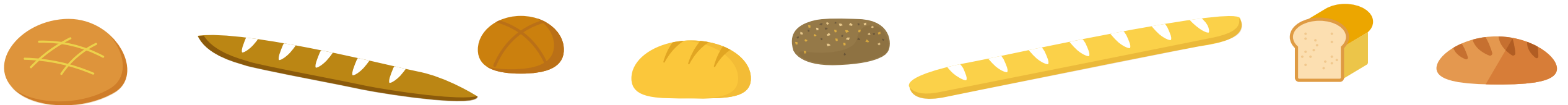
le pain

Quand le fournil innove !

Riches de saveurs et de textures originales, les pains spéciaux offrent une expérience renouvelée en accompagnement avec les mets.

**Une diversité appréciée par les Français
qui consomment en moyenne 8 sortes de pains différents.***

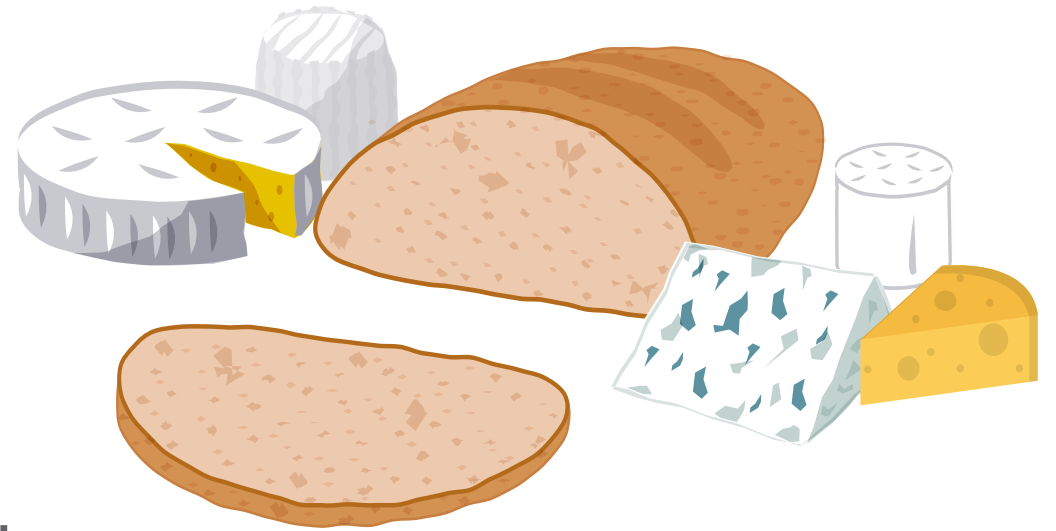
*Moyenne sur un trimestre donné selon une étude de l'Observatoire du pain – QualiQuanti 2016



Quels fromages sur... le pain de campagne ?

**En France, on compte plus
de 1 200 variétés* de fromages !**

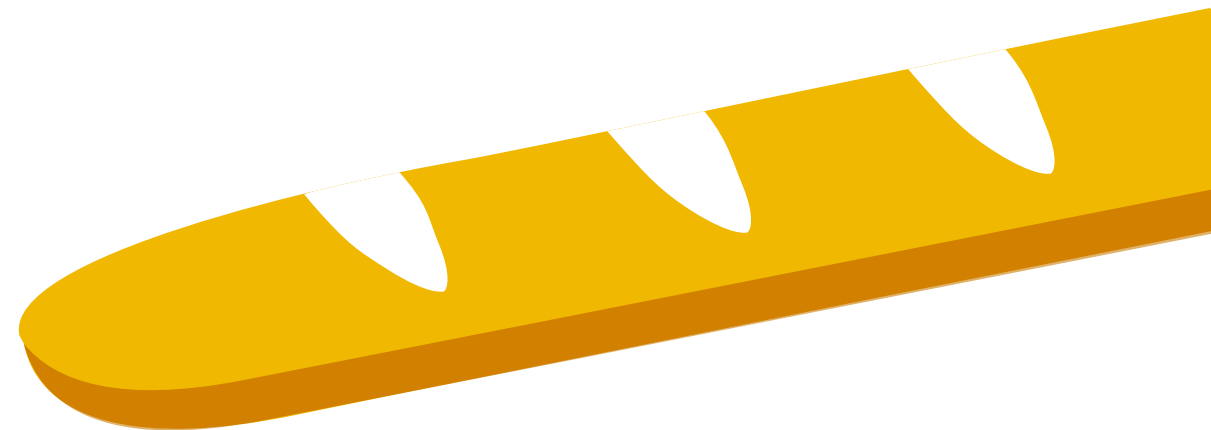
Le pain de campagne est celui
qui s'harmonise avec le plus grand
nombre. Son goût rustique
et sa belle croûte s'associent avec délice
aux fromages frais, comme aux plus puissants.



*Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.

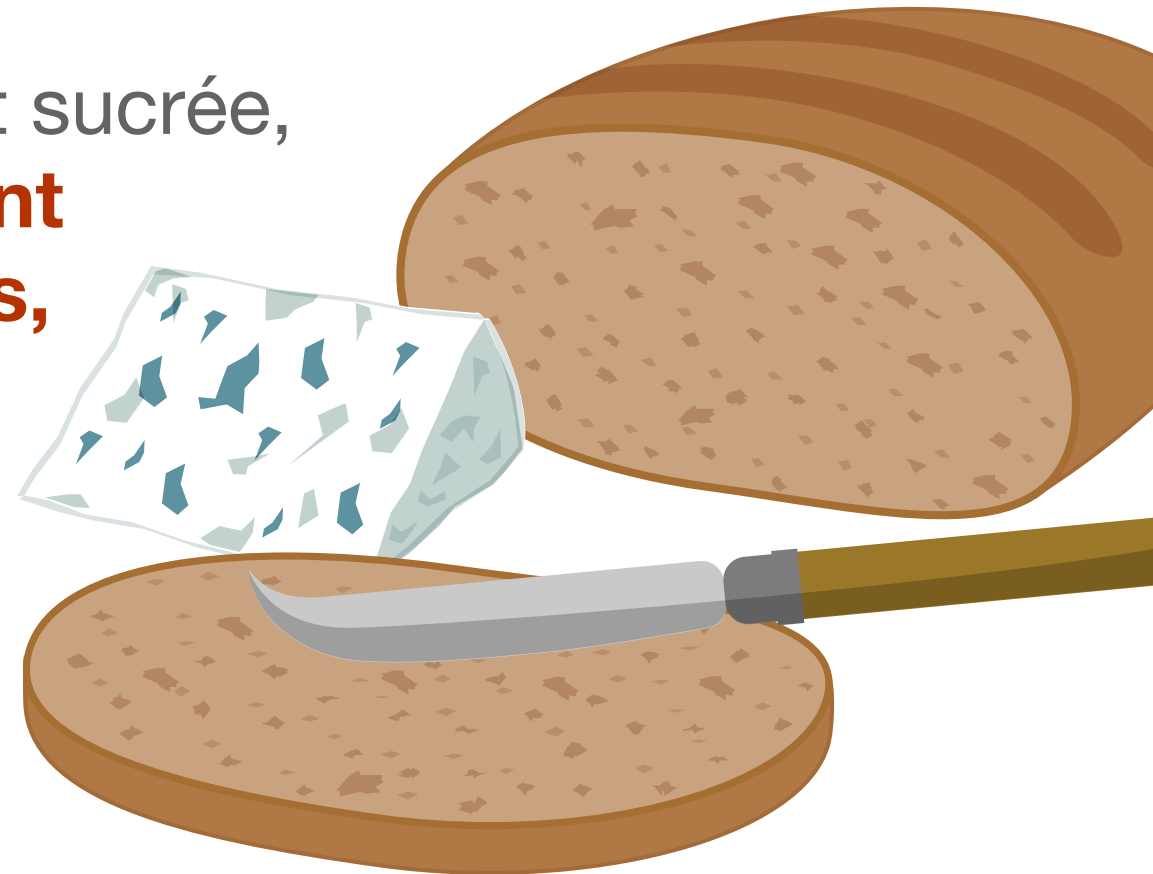
Quels fromages sur... la baguette de tradition ?

Le croustillant de la **baguette de tradition** et la saveur unique de sa mie couleur crème rehaussent à merveille **le goût des pâtes molles**, tels le brie ou le camembert.



Quels fromages sur... le pain de seigle ?

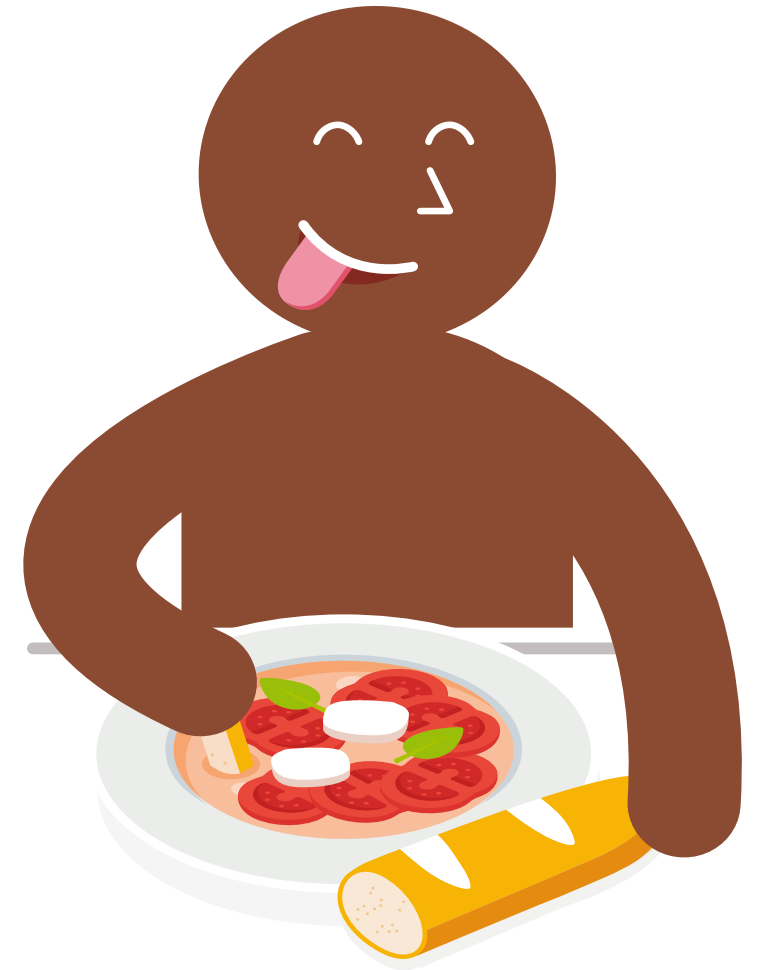
Fort d'une saveur légèrement acide et sucrée,
**le pain de seigle se marie idéalement
avec l'arôme des fromages persillés,**
de type roquefort, bleu ou fourme...
Un vrai régal pour les papilles !



Baguette de tradition et art de saucer*

La baguette de tradition est l'alliée des fins gourmets qui aiment saucer.
Sa mie généreuse et parfumée, sa croûte bien croustillante et sa bonne tenue sont idéales pour savourer le fond des assiettes... et des plats !

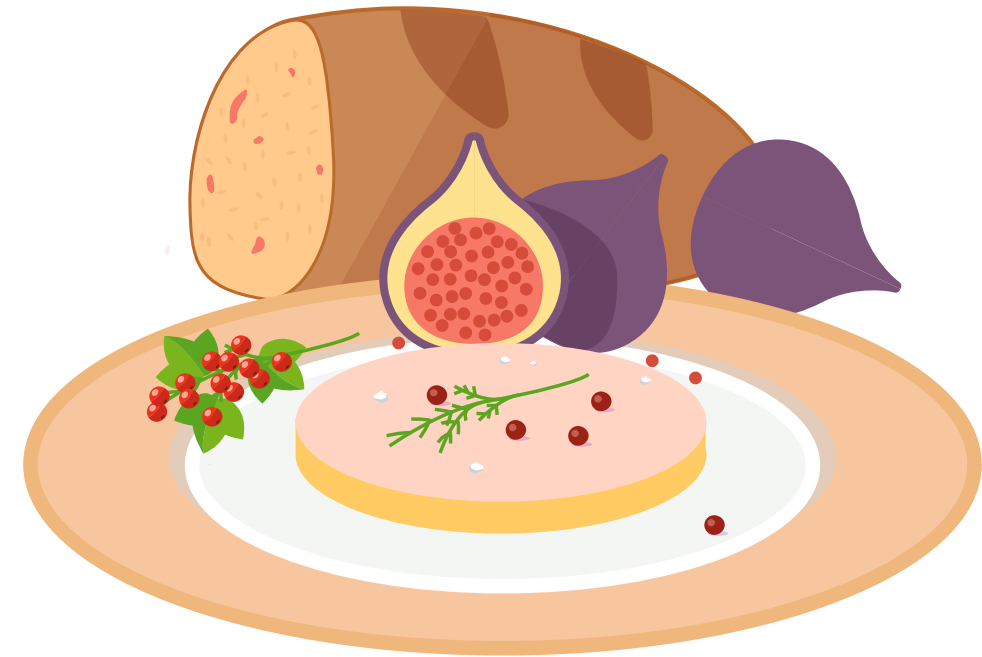
*Voir Mayalen Zubillaga, *L'art de saucer* (2016)



Le pain aux figues, ami des fêtes

Le foie gras se marie admirablement avec un bon pain aux figues.

Cet accord d'exception ravit les amateurs de sucré-salé qui apprécieront l'harmonie entre délicatesse du foie et douceur du fruit. On s'en délecte grillé comme frais !



Le pain de seigle, à marier avec les produits de la mer !

Le pain de seigle exhale la saveur des produits de la mer.

Sa puissance et sa texture divinement dense s'apprécient en particulier avec les huîtres.

Un vrai condensé de saveurs iodées !



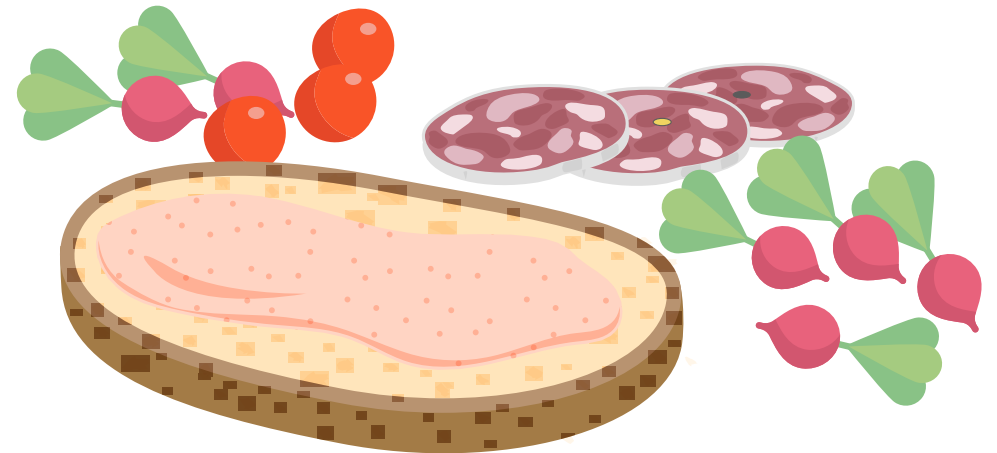
Pain au levain, pain à soupe

Le pain au levain, préparé selon une recette ancestrale, ravira **les amateurs de soupes** en tout genre. Légèrement acidulé, il se dévore aussi bien en tranches fraîches qu'en croutons grillés, avec ou sans fromage râpé !



Pain complet, roi méconnu de l'apéritif

Légèrement grillé, la croute fine et la mie serrée du **pain complet** feront ressortir à merveille la texture moelleuse d'un **tarama**, la saveur d'une **tranche de Coppa** ou la piquante amertume du **radis noir** !



Pain aux baies... avec les viandes !

Les **pains aux baies** (cranberries, myrtilles, cassis, etc), se dégustent avec **des viandes et des gibiers**. Ils apportent une saveur originale et fruitée à ce type de chair très parfumée.

