

## Comment découper ses fromages ?



[Jean Dubost](#) vous propose de découvrir un partenaire pour ses couteaux à fromage Laguiole : Tentation Fromage.

### **A un beau couteau, un bon fromage !**

Tentation Fromage propose sur son site web [www.tentationfromage.fr](http://www.tentationfromage.fr) des assortiments de fromages de fabrication artisanale. Les fondateurs vont chercher les meilleurs fromages au lait cru auprès de petits producteurs travaillant dans le respect d'un savoir-faire traditionnel. Ils ont pour ambition de faire redécouvrir les fromages de terroir et proposent notamment des fromages méconnus, véritables perles de notre beau terroir fromager introuvables en circuit traditionnel.

Pour le Roquefort, par exemple, l'entreprise travaille avec la maison Yves Combes. Il s'agit du dernier producteur de Roquefort qui le conçoit encore entièrement à la main, sous l'appellation « Vieux Berger ».

Les fromages sont vendus sous forme de plateaux composés avec le chef étoilé Nicolas Magie, afin de garantir l'harmonie des fromages sur chaque assortiment. Ils peuvent être accompagnés de vin et de charcuterie artisanale. Chaque plateau de fromages est livré avec un guide qui donne des conseils

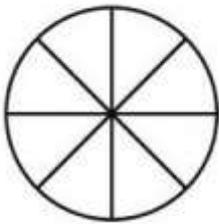
de dégustation. Ainsi vous saurez dans quel ordre déguster les fromages, comment les découper et même par quel vin les accompagner !

### L'art de la découpe des fromages

Pourquoi est-il important de bien découper son fromage ? Cela permet de conserver une grande partie des arômes du fromage dans chaque part, du cœur du fromage à sa périphérie. En effet, les fromages n'ont pas le même goût en leur cœur et à proximité de leur croûte car, durant l'affinage, la transformation du fromage ne se produit pas à la même vitesse à l'intérieur et au niveau de la croûte. Bien découper le fromage, avec le bon couteau et en suivant le bon plan de découpe, c'est donc la garantie d'une expérience de dégustation sans pareil !

#### Les fromages ronds et pâtes molles :

Pour vos fromages à pâte molle comme le Camembert ou le Brie, utilisez **un couteau recourbé traditionnel à double pointe**. Ces fromages se découpent en quartiers, comme un gâteau. Pour les fromages de la taille du Camembert, la découpe est la suivante :

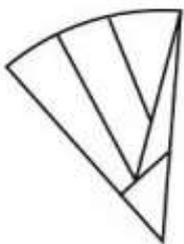


Cette découpe est également adaptée aux fourmes (d'Ambert par exemple) qui se présentent aussi en cercle, et aux petits fromages, notamment les fromages de chèvre (Chabichou) mais aussi tous les fromages de petite taille, comme le Saint Marcelin.

Pour les fromages de format plus grand, que l'on achète en parts, comme le Reblochon ou le Saint-Nectaire, la part est découpée en quartiers plus petits :



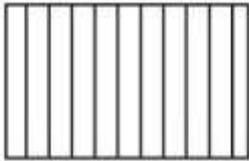
Si le fromage est particulièrement grand et que les parts sont donc très longues, comme c'est le cas du Brie ou du Coulommiers, découpez-le selon le schéma suivant afin de ne pas vous retrouver avec des tranches trop fines et fragiles !



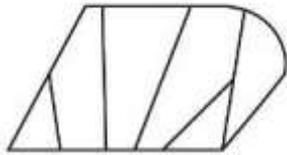
#### Les pâtes dures et persillées :

**Le couperet** est idéal pour vos fromages à pâtes dures ou friables (Comté, Salers, Beaufort etc.), sa lame large permet un découpage et un service faciles de vos convives. Les très grands fromages tels

que le Beaufort ou le Comté se présentent sous forme de grandes et fines tranches car ils proviennent de très grosses meules (plus de 40kg). On les dispose donc allongés sur le plateau de fromages et ils doivent être découpés sous forme de bâtonnets, un format très pratique pour une dégustation lors de l'apéritif !



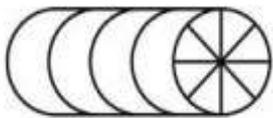
Pour les pâtes dures de taille plus petite comme l'Ossau-Iraty ou les Tommes, afin que chaque part comprenne un petit peu de la croûte du fromage, la découpe se fait davantage sous la forme d'un arc :



Cette découpe est d'ailleurs également recommandée pour les pâtes persillées (les fromages bleus comme le Roquefort).

#### **Les bûches de chèvre**

Les bûches de chèvre se découpent en tranches. Si elles sont de grande taille, les tranches peuvent elles-mêmes être découpées en quartiers.



Les fromages très coulants et crémeux tel que le Mont D'or pourront quant à eux être servis directement **à la cuillère** !