



Bière ou Champagne pour accompagner vos repas de fête ?

Nous avons décidé de confronter de manière conviviale et sympathique ces deux boissons très différentes lors de plusieurs dégustations avec en leitmotiv : le meilleur accompagnement...

"Personne n'aurait l'idée de mettre de la bière à table pour les repas de fêtes..." Cette phrase, maintes fois entendues, est révélatrice du manque de considération pour la bière lorsque chacun évoque la gastronomie. Et pourtant ! Nous avons concocté quelques plats de fête et quelques mets habituels des tables de fin d'année. Pour assurer l'association mets et plats, nous avons pris deux extrêmes : le champagne et la bière. Si ces deux boissons ont des bulles, la comparaison s'arrête rapidement. Le champagne est beaucoup plus cher que la bière, sa méthode de fabrication est très différente, son degré d'alcool plus élevé et ses saveurs franchement opposées.



Alors direction la table avec de la bière (Affligem de Noël, Trois-Monts et Page 24 Réserve Hildegarde) et du champagne (Cuvée du dernier siècle Millésimée 2002 et Cuvée Sélection de la Maison Bourgeois). Sans entrer dans tous les détails de la préparation, nous avons dégusté des huîtres, du foie gras, de la volaille et du poisson. A chaque plat, nous avons mis en compétition les champagnes Bourgeois et notre sélection de bières.

Pour les huîtres, le champagne est véritablement mieux adapté que la bière même si la Page 24 retenue a apporté des saveurs très agréables. Pour le foie gras, la surprise est venue de l'Affligem de Noël mais nous avons retenu que l'alliance était vraiment audacieuse et risquait de ne pas plaire à beaucoup de palets. Le champagne ne nous a pas convaincu pleinement.

Pour la volaille, avantage très net pour la Trois-Monts qui se marie à merveille avec ce type de plats. Nous avons remis le champagne au frais...

Enfin, pour le poisson, la Page 24 et l'Affligem de Noël ont apporté des choses très intéressantes en terme d'alliances. Le champagne s'est bien défendu mais a apporté trop d'effervescence à notre goût.

Tout cela pour vous indiquer qu'il est intéressant et parfois très judicieux d'essayer ce type d'association culinaire avec deux boissons si différentes. Tous les produits étaient de qualité et nous remercions la maison Bourgeois pour la grande qualité de ses champagnes, capables de se mesurer à nos bières régionales et belge.

Bonne dégustation et bon appétit pour les fêtes !

