

madame
FIGARO CUISINE

Fromages BONS POUR ACCORD

MÉLANGES INÉDITS OU ALLIANCES
SPONTANÉES ? HUGUES FORGET, CHEF
DE CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE
DE PARIS, NOUS DIT TOUT DE L'ART
DÉLICAT DE MARIER VINS ET
PLATEAUX. EXQUISES ÉQUATIONS.

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE / RÉALISATION HÉLOÏSE BRION (MISS MAGGIE'S KITCHEN)
/ PHOTOS CHRISTOPHE ROUE



Plateau "Plaisirs caprins" & accords vins blancs

Fromages :
lorenthym,
crottin de chavignol,
valencay,
petit basque,
ossau-iraty,
sainte-maure-de-
Touraine...

Éclatant : Chablis Premier Cru Côte de Léchet,
2022, Simonnet-Febvre

