

Bières & fromages – Tableau des accords

Premier service : Seigle et miel (bière ambrée; 5,4 % d'alcool; 13 IBU)

En accompagnement	Apport de la bière au mariage	Apport du fromage, de la charcuterie ou du dessert au mariage	Personnalité du mariage
Fleur de Weedon Fromagerie P'tit Plaisir	Apporte des notes sucrées	Apporte un équilibre avec le gras et la crème	Un mariage harmonieux, sans excentricité
Le Moine Abbaye Saint-Benoît-du-Lac	Apporte des notes sucrées et de l'acidité	Apporte un équilibre avec le goût de beurre	C'est le mariage des jeunes mariés, avec du piquant!
Gouda fumé Fromagerie La Chaudière	Apporte de la rondeur avec des notes de céréales et de miel	Met en valeur la fumée du fromage	Un mariage de personnalités
Pâté de foie au bacon Boucherie Face de bœuf	Apporte de la rondeur avec des notes de céréales et de miel	Met en valeur la fumée du bacon	Un mariage de plénitude

Deuxième service : La Grande marée (gose; 4,0 % d'alcool; 12 IBU)

En accompagnement	Apport de la bière au mariage	Apport du fromage, de la charcuterie ou du dessert au mariage	Personnalité du mariage
Comtomme Fromagerie La Station	Apporte de l'acidité et un côté salé	Donne du corps à la bière	Un mariage profond, ce sont de bons amants
Le Pionnier Fromagerie Nouvelle-France / Fromagerie du Presbytère	Apporte des notes davantage salées que sucrées	Apporte des notes davantage sucrées que salées	Un mariage qui fait ressortir le meilleur de chacun : c'est le mélange des genres
Fromage à pâte molle Fromagerie La Station	Apporte de l'acidité et un côté salé	Apporte d'abord un arôme de charcuterie, suivi de douces notes de beurre en bouche avec un retour à la charcuterie en finale	Un mariage fusionnel : on ne sait plus qui est qui

Bières & fromages – Tableau des accords

Troisième service : Irish Red Ale (rousse irlandaise; 4,2 % d'alcool; 18 IBU)

En accompagnement	Apport de la bière au mariage	Apport du fromage, de la charcuterie ou du dessert au mariage	Personnalité du mariage
Costeno Fromagerie Latino	Apporte des notes de caramel	Enivre le côté salé du fromage qui avait l'air banal	Un mariage sans tambour ni trompette, mais tout de même agréable
Cheddar vieilli Laiterie Coaticook	Apporte des notes maltées et de caramel	Fait ressortir le goût de malt	Le mariage dont on prédisait qu'il ne fonctionnerait pas, mais qui va bien
Brise des vigneron Fromagerie des Cantons	Apporte des notes de grain grillé et de noisette	Fait ressortir l'aspect grillé de la bière et les deux persistent longtemps en bouche	Le mariage qui dure toujours
Chorizo Boucherie Coutu et frère	Apporte des notes de caramel grillé	La bière se marie bien avec le gras et les épices du chorizo	Un mariage d'envergure

Quatrième service : Scotch Ale (4,6 % d'alcool; 16 IBU)

En accompagnement	Apport de la bière au mariage	Apport du fromage, de la charcuterie ou du dessert au mariage	Personnalité du mariage
Bleu béneictin Abbaye Saint-Benoît-du-Lac	Apporte des notes de pain grillé et de caramel	En met plein la bouche avec ses notes soutenues	Un mariage bien rempli
Tartelette au sirop et sucre d'érable Érablière Caséal	Apporte des notes de pain grillé et de caramel	Les arômes de la bière se mélangent aux sucres caramélisés du sirop	Un mariage consommé