

► Un saumon fumé

Un saumon de qualité, facilement accessible, celui de la nouvelle marque IOD, disponible dans les magasins Carrefour.

L'accord classique : avec une pils, cette bière blonde légère, très claire, bien maltée, offrant des parfums herbacés qui viennent de houblons fins. On peut choisir une Mahr's Bräu (Allemagne) ou une Perle blonde (Bières artisanales Artzner, Alsace). La belle amertume de la pils met en appétit et permet d'apprécier le saumon en toute simplicité, tout en douceur.

L'accord parfait : avec la Ribouldingue (Brasserie des Garrigues, Gard). Issue de l'agriculture biologique, cette bière sèche, à l'amertume marquée, offre un parfum de fleurs aromatiques, qui rappelle l'aneth. Elle permet de faire avantageusement l'économie des assaisonnements classiques : donc ni citron, ni aneth, si ce n'est pour la décoration...

L'accord inattendu : avec la Tourbée (Brasserie du Mont Salève, Haute-Savoie). Comme son nom l'indique, c'est la tourbe qui domine au nez comme en bouche. Malgré sa typicité, cette bière peu alcoolisée est facile d'accès ; elle permet un accord ton sur ton, le tourbé répondant au fumé du saumon, tout en mettant en valeur, par contraste, la douceur du poisson.

