

LE GUIDE SELON L'ENVIE · SANS ALCOOL

Plats d'hiver au fromage fondu : que boire sans alcool ?

Raclette, tartiflette, fondue ou Mont d'Or ce soir ? Pour chaque plat, 2 ou 3 boissons sans alcool faciles à trouver, et pourquoi elles marchent.

Selon l'envie

Accords mets et boissons sans alcool · selonlenvie.fr · Instagram @selonlenvie

Photo : angela pham sur Unsplash

Et voilà, la saison des raclettes, tartiflettes, fondues et Mont d'Or est lancée ! Je suis très contente de te partager mes idées d'accords sans alcool pour les accompagner.

Choisis ton plat ci-dessous : pour chacun, je te propose deux ou trois boissons, faciles à trouver, et je te dis pourquoi elles marchent.

Le principe en 30 secondes

- Le fromage fondu, c'est du gras et du sel : il te faut une boisson qui rafraîchit la bouche entre deux bouchées.
- Des bulles et de l'acidité : le cidre sans alcool, la valeur sûre.
- De l'amertume : une IPA 0 %, qui allège le fromage.
- Du fumé : un thé Lapsang Souchong, pour les curieux.

Avec une raclette

Fromage fondu, pommes de terre et charcuterie : il te faut de la fraîcheur, et quelque chose qui tienne face au jambon cru.

MON COUP DE CŒUR TESTÉ

Maison Noa, cidre brut 0,0 %

L'accord était très réussi. Pas trop sucré, il coupe bien le gras de la raclette, et le mariage pomme-fromage fonctionne vraiment bien. Je n'avais jamais testé de cidre sur une raclette : j'avais vu cet accord possible, et je valide !

Trouvé chez le caviste Vin/20 (Nantes). Compte environ 6 à 8 € la bouteille de 75 cl.

Thé fumé à tester

Pour les curieux : chaud ou tiède, son côté fumé répond à la charcuterie.

Rosé désalcoolisé

Si ta raclette est très charcuterie, un rosé sans alcool bien frais accompagne le jambon et le saucisson.

Avec une tartiflette

Reblochon, lardons, crème : c'est le plus riche des trois. On cherche ce qui allège.

MON COUP DE CŒUR TESTÉ

Jardins, Bulles de Raisin blanc & Noix

Je l'ai goûté sur une tartiflette revisitée : poireau, quinoa, bacon et reblochon. Le côté vif du raisin et de la figue glisse sur le fromage sans alourdir le plat, et sa petite note de noix rappelle presque un vin jaune. Un vrai accord de grande tablée, sans une goutte d'alcool.

Trouvé à la Cave Parallèle (Nantes) : 4,50 € les 25 cl. Existe aussi en 75 cl, notamment en Biocoop.

Cidre sans alcool ou jus de pomme pétillant

Encore lui : bulles et acidité, il nettoie la bouche après chaque bouchée.

IPA ou pale ale 0 % à tester

Son amertume et ses notes d'agrumes allègent le reblochon et les lardons.

Vin blanc sec désalcoolisé à tester

L'esprit d'un blanc de Savoie, sec et minéral, sans l'alcool.

Avec une fondue

Le fromage est encore plus présent, avec le pain pour seul accompagnement : on garde de la vivacité.

Vin blanc sec désalcoolisé à tester
Le réflexe savoyard : un blanc sec et vif, désalcoolisé.

Thé noir léger à tester
La tradition suisse : un thé chaud pendant la fondue, léger pour ne pas couvrir le fromage.

Cidre sans alcool ou jus de pomme pétillant à tester
Ça marche aussi : bulles et acidité, comme avec la raclette.

Avec un Mont d'Or ou un camembert au four

Un fromage coulant, servi dans sa boîte, qu'on trempe avec des pommes de terre. Côté vin, on reste dans le Jura : un chardonnay, un savagnin ou un crémant. Sans alcool, on garde le même cépage.

Vin blanc sec désalcoolisé à tester
Un chardonnay sans alcool, le même cépage que le blanc du Jura : son acidité coupe le gras.

Pétillant blanc sans alcool
Un chardonnay pétillant sans alcool, dans l'esprit d'un crémant du Jura.

Cidre sans alcool ou jus de pomme pétillant
Avec le camembert rôti, l'accord normand classique, facile à trouver.

En résumé

Si tu ne prends qu'une bouteille : un cidre sans alcool bien frais. Il va avec la raclette, la tartiflette, la fondue et le Mont d'Or, et tout le monde aime ça. Et si tu testes un de ces accords, dis-le moi sur la fiche du plat (bouton ✓) ou sur Instagram !

Ma liste de courses

Coche ce qu'il te faut. Mon coup de cœur d'abord, puis les plus polyvalentes.

☐	MON COUP DE CŒUR TESTÉ **Cidre sans alcool ou jus de pomme pétillant** · ex. Sassy Cidre doux 0,0 %, Maison Noa Cidre brut 0,0 % Pour : Raclette, Tartiflette, Fondue, Mont d'Or	Supermarché
☐	MON COUP DE CŒUR TESTÉ **Pétillant gastronomique (raisin, figue, noix)** · ex. Jardins, Bulles de Raisin blanc & Noix Pour : Tartiflette	Caviste, épicerie fine ou en ligne
☐	**Vin blanc sec désalcoolisé** · ex. Pierre Zéro Chardonnay, Le Petit Béret Le Nouveau Blanc Pour : Tartiflette, Fondue, Mont d'Or	Supermarché ou caviste
☐	**IPA ou pale ale 0 %** · ex. Beach Bum, De Sutter À la cool Pour : Tartiflette	Supermarché ou caviste
☐	**Pétillant blanc sans alcool (brut)** · ex. Pierre Zéro Chardonnay effervescent, Pierre Zéro Le Petit Étoilé Pour : Mont d'Or	Supermarché ou caviste
☐	**Rosé désalcoolisé** · ex. Le Petit Béret Le Nouveau Rosé Pour : Raclette	Supermarché ou caviste
☐	**Thé fumé (Lapsang Souchong)** · ex. Lapsang Souchong en vrac Pour : Raclette	Supermarché ou maison de thé
☐	**Thé noir léger (Darjeeling, Earl Grey)** · ex. Darjeeling de printemps, Earl Grey du supermarché Pour : Fondue	Supermarché ou maison de thé

Toutes les boissons, les recettes maison et les votes « testé » sont sur **selonlenvie.fr**. Un accord t'a plu, ou tu as une idée ? Raconte-le moi sur Instagram : **@selonlenvie**.