

L74**gastronomie À Lomé, Hubert Thuet, fromager affineur de Thônes, a régalé 220 convives****Les fromages savoyards sont dégustés aussi au Togo**

haute-savoie/togo Les plateaux de fromages ont été appréciés à chaque table. À droite, Christophe Chamboncel entouré par Hubert Thuet, John Euvrard et ceux qui ont contribué à la réussite de la soirée. Photos DRP
Pour la seconde année consécutive, Hubert Thuet, fromager affineur de Thônes, a régalé les 220 convives (responsables et directeurs de grandes institutions togolaises, directeurs de filiales françaises et ambassadeurs de France et des États-Unis au Togo) invités par Christophe Chamboncel, directeur du Mercure Sarakawa de Lomé. Christophe Chamboncel entouré de Hubert Thuet, John Euvrard et des magiciens
À son initiative et en partenariat avec Jean-François Quesada, gérant de Spécia, organisme de formation pour les professionnels de l'alimentaire, l'idée était de permettre d'accéder à un stade supérieur de la dégustation en élaborant des accords mariant saveurs fromagères et vins choisis par John Euvrard, meilleur sommelier de France. Des alliances subtiles «Notre travail a donc consisté à définir les accords les plus

favorables à chacun des huit fromages choisis, suivant un ordre de dégustation bien défini» a précisé Hubert Thuet. C'est ainsi que la tomme de Paul Georgelet a ouvert le bal avec un Sancerre Tournebride Domaine Gaudry de 2011, accompagnant également le Tamié d'Abbaye des moines trappistes, la tomme des Clefs d'Arlette et Henri Clavel ou le beaufort Chalet d'Alpage avec un Mercurey Buissonnier Vignerons de Buxy de 2011. Le tout s'est fini par le mariage somptueux d'un Jurançon Domaine Lasserre 2010 avec le roquefort Carles. Une soirée réussie grâce à la finesse de la gastronomie française et à la subtilité des alliances imaginées par ces "magiciens" qui ont définitivement enchanté les invités.

- : Jean-Paul CHAVAS