

## Halles de Lyon. Etienne Boissy en fait tout un fromage



Photos © Smart Angel Media

*De notre correspondant Julien Smati*

*Le MOF Etienne Boissy lance les soirées fromages et découverte. Une occasion de passer un bon moment tout en cultivant ses connaissances gastronomiques. Avis aux amateurs de bonnes pâtes !*



La maison Mons, qui remplace le fromager *Maréchal* aux Halles de Lyon depuis 2007, a subi son premier lifting conséquent et poursuit le développement de ses activités autour du fromage. Après avoir enrichi son offre en boutique, le maître des lieux **Etienne Boissy** entend bien éduquer le consommateur pour le plus grand respect du fromage et de ceux qui le travaillent. Meilleur Ouvrier de France 2004, Etienne lance ses ateliers ou plutôt ses soirées. En effet, les participants se laissent bercer par les douceurs concoctées de la maison Mons. Tout commence par un accueil au bar entre vin et mini-tartines de fromage sophistiquées afin de ne mettre que le produit en valeur. Rien ne peut éclipser le fromage ce soir. La suite continue à l'étage et à table

avec un petit cours du professeur Etienne sur l'origine du fromage, sa conception et les grandes familles qui le composent. Arrive l'ardoise aux dix fromages accompagnée de quatre vins. Attention, il y a un ordre de dégustation en fonction de l'affinage et du caractère. Il faut bien apprendre à distinguer les spécificités, une apparence commune peut révéler des goûts différents. Tout est une affaire de connaisseurs, les participants peuvent être débutants comme passionnés avertis. Le mélange reste enrichissant. La soirée explore toujours une thématique, les fromages s'accordent entre eux et l'enchaînement est crescendo dans le plaisir et l'intensité. Les pains d'accompagnement se veulent discrets et ne perturbent aucunement le palais dans la découverte. La soirée se conclut sur une note sucrée et lactée avec l'assortiment de yaourts brassés d'Aranc dans l'Ain. Là encore une multitude d'explosions gustatives entre les parfums framboise, pêche, ananas ou l'étonnante fraise des bois !

***Prochaines soirées sur réservation :***

***Jeudi 24 novembre - 19h30 - Fromages d'ici et d'ailleurs - 35€ par personne***

***Jeudi 15 décembre - 19h30 - Fromages et Truffes - 65€ par personne***

***Fromagerie Mons***

***Halles de Lyon Paul Bocuse***

***lyon@mons-fromagerie.fr***

***04 78 62 36 77***