

2283

FLS

756

À savourer et à régaler: les fromages et l'amitié

Rien n'égalé jamais la joie pure d'empiler délicatement une tranche de fromage crémeuse et savoureuse sur un craquelin, de pauser pour admirer l'art culinaire, puis de savourer l'ensemble dans une explosion de saveurs. Sublime. En effet, la joie provenant du fromage est bien identique à la joie que provient la compagnie d'un ami adoré, de passer des heures ensemble à s'amuser en parlant de rien. Il y a d'autres similitudes entre un ami précieux et un bon fromage, y compris leur capacité à bien s'associer, leur valeur unique pour ceux qui les choisissent et leur amélioration avec l'âge.

D'abord, les fromages ne se mangent jamais sans aliment ou boisson qui va de pair. L'une de ces paires est celle du fromage brie avec les raisins. Bien qu'elle soit une paire trop dissimilaire pour avoir un bon goût, ces différences créent une saveur harmonieuse. Le brie provient d'un goût adouci et salé qui laisse éclater la saveur sucrée et fraîche des raisins. À tour de rôle, le croquant des raisins laisse éclater la mollesse du brie. Cela est aussi vrai pour les meilleurs amis, qui se complètent entièrement. De cette façon, un bon ami est équipé avec une personnalité complémentaire à celle de son camarade.

Quelqu'un qui est réservé, par exemple, peut trouver un meilleur ami chez quelqu'un qui est spontané. Tout comme le brie avec les raisins, les avantages sont réciproques. L'ami plus timide profitera de leur amitié parce qu'il sort de sa zone de confort en faisant des activités non planifiées. En outre, l'ami plus spontané profitera de la rationalité et du conseil sage de l'ami réservé. Ainsi, la personnalité d'un bon ami complète celle du sien.

Ensuite, il existe plus de 2000 variétés de fromage — gruyère, halloumi, feta, pour n'en citer que quelques-uns. Cela montre que tout le monde n'a pas les mêmes goûts en matière de fromage; certains aiment les fromages salés et d'autres les fromages bleus. Ceci est une bonne chose. Si tout le monde préférerait le gruyère, la valeur des autres fromages compterait pour des prunes — et trouver un bon gruyère ne serait rien de spécial. De la même manière, un bon ami est quelqu'un de spécial, choisi par son meilleur copain pour ses caractéristiques particulières convenant aux goûts particuliers du copain. Par exemple, un sens de l'humour unique est souvent partagé par les bons amis. Dans l'ensemble, un bon ami est comme un fromage préféré - les deux sont spéciaux parce qu'ils sont uniques à la personne qui l'a choisi.

Troisièmement, le plus grand point commun entre un bon ami et un bon fromage est ce qui les rend forts. Tous les deux se renforcent et s'apprécient en valeur avec le temps qui passe. En particulier, le cheddar fort, âgé de dix ans, coûte au moins deux fois plus cher qu'un cheddar dont l'âge est inférieur à neuf ans. Simplement, le goût s'améliore, donc le prix augmente. Ce qui rend bon un cheddar en goût et augmente son prix, ce sont les bactéries. Les cultures de *Lactococcus*, il leur faut d'années à transformer le lactose dans le fromage en acide lactique. Après ce changement, d'autres bactéries métabolisent l'acide et laissent comme produit dérivé plusieurs enzymes qui contribuent au profil de saveur riche et unique qui caractérise un bon cheddar. Bien qu'il y ait peu de bactéries dans les amitiés, la culture amicale se trouve plutôt dans une riche histoire partagée. Depuis le moment où deux personnes se

rencontrent pour la première fois, les petits détails qu'elles partagent sur elles-mêmes commencent à créer un lien d'amitié. Les souvenirs entre amis deviennent la fondation d'une bonne et forte amitié. Deux filles de maternelle qui jouent à la famille avec leurs poupées finissent par devenir de vieilles amies qui se souviennent encore des noms et des tenues que portaient leurs poupées. Enfin, un cheddar vieilli, une amitié vieillie, les deux deviennent plus forts et précieux avec le passage du temps.

En conclusion, la quête de la réponse à la question de savoir ce qui fait un bon ami finit là où s'ouvre la porte du réfrigérateur. Pour comprendre les qualités d'un bon ami, il suffit de se rappeler celles d'un bon fromage. Un fromage de qualité est bien accompagné par les fruits, il s'agit d'une préférence personnelle et il s'améliore avec le temps. De la même manière, les bons amis ont des qualités complémentaires, se choisissent mutuellement et fortifient leur amitié avec l'âge. En tout cas, l'amitié, tout comme le fromage, est un délice à savourer et à régaler au fil du temps.