

OENOLOGIE

ACCORDS METS ET VINS

PROGRAMME

Objectifs

Faire le point sur les grands principes qui régissent les accords mets-vins, remettre en question certaines idées reçues ;

Permettre d'imaginer et de créer des accords spécifiques à chaque type de cuisine, avec les vins et également d'autres boissons ;

Accompagner le professionnel dans la détermination des choix préalables comme dans la réalisation d'accords mets et boissons, et dans la mise en œuvre de ses idées...

Public

Les professionnels de l'hôtellerie restauration, sommelier, maître d'hôtel, responsable du service du vin.

Méthode et organisation

Travail en prise de note sur les deux jours
Démonstration et dégustation des différents types de vins

Equipe pédagogique

Intervenant spécialisé en oenologie

Contenu

- Les accords avec les mets salés

Exemples de mise en valeur respectives de mets et de vins, de mets et de bières, mets et cidres ;

Les choix relatifs au type de cuisine, en fonction des possibilités de la cave et des spécificités locales ;

- Les accords avec les mets sucrés

Exemples de mariages harmonieux de desserts et vins, desserts et vins spécifiques, desserts et jus de fruits, autres boissons ;

- Pratiques d'accords concrets

Analyse d'exemples d'accords mets-vins ;
Essais de quelques déséquilibres flagrants....

- L'harmonie des boissons

Le vin est-il incontournable ?

Un verre avec chaque plat ?

Comment organiser des "diners-dégustations" ?

- Evaluation

Validation

Attestation de stage