



DATES	<i>Le Samedi 22 Avril 2017</i> <i>Le Samedi 10 Juin 2017</i>	COUT TTC	196 Euros
-------	---	----------	------------------

Harmonies des mets et des vins

Dégustation appliquée

Objectifs :

Comprendre comment s'harmonisent les différents saveurs des mets et les caractères gustatifs et aromatiques des vins.

Tester des associations diverses à découvrir les alliances mets et vins lors d'un atelier pratique de dégustation.

PROGRAMME

9 Heures à 12 heures

Du vin à la cuisine, les principales phases de la dégustation :

- Le contexte,
- La sollicitation des cinq sens,
- Les grandes familles d'arômes,
- Les saveurs,
- Les sensations tactiles.

-

L'importance des règles de service du vin, techniques et matériel :

- Décantage et carafage,
- Températures de service,
- Le matériel.

-

Technologie de cuisine :

- Les familles de produits,
- Découpages et cuissons : les bases de la technologie de cuisine.
- Accords mets et vins : les éléments à prendre en compte

12 heures

Atelier de dégustation : A la découverte des alliances
Mise en pratique de la théorie.

Atelier de dégustation au moment convivial au repas

14 heures 30 à 16 heures

Vins et cuisine : l'alchimie des accords :

- Les accords « classiques » par grandes familles de vins
- Les grands types d'accords
- Le cas particulier des fromages

Bibliographie sur la dégustation et les alliances mets et vins

