

UNIVERSITÉ DU VIN

Dates : Samedi 10 Novembre 2018

Prix : 252,00 €/ pers TTC

Déjeuner d'application pris
en commun inclus



AMATEURS

HARMONIE DES METS & DES VINS

SPECIAL MENUS DE FETES

Préparer vos menus de fêtes en recherchant l'harmonie entre les vins et les ingrédients, les mets typiques des menus de fêtes



Programme

9h à 12h : 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, carafage, températures de service et matériel

Technologie de cuisine :

Les familles de produits et les bases de la technologie de cuisine : découpages, cuissons...
Spécificités des menus de fêtes :
Plats traditionnels des menus de fêtes et ingrédients
Présentation des grandes traditions culinaires et organisation des repas



Les éléments à prendre en compte dans les accords mets & vins

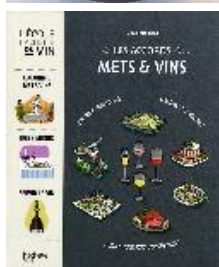
12h : Atelier de dégustation – à la découverte des alliances

Mise en pratique de la théorie des alliances mets et vin
Atelier de dégustation au moment convivial du repas avec un menu de fête



14h30 à 16h : Vins et cuisine de fête : l'alchimie des accords

Les accords « classiques » par grandes familles de vins
Les grands types d'accords traditionnels dans les menus de fêtes
Le cas particulier des fromages



UNIVERSITÉ DU VIN



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94