



La méthode simple pour accorder les vins et les mets

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La méthode simple pour accorder les vins et les mets

Sandrine Audegond

La méthode simple pour accorder les vins et les mets Sandrine Audegond

 [Télécharger La méthode simple pour accorder les vins et les m ...pdf](#)

 [Lire en ligne La méthode simple pour accorder les vins et les ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La méthode simple pour accorder les vins et les mets Sandrine Audegond

144 pages

Extrait

Introduction de Sandrine Audegond

Cuisine fusion, ingrédients exotiques, brunchs, cocktails dînatoires : notre goût et notre répertoire culinaire - constamment enrichis - sont aujourd'hui d'une grande diversité.

L'ordre de service des vins était la préoccupation de nos parents, la nôtre est de trouver un vin qui nous plaise de l'apéritif au fromage et qui accompagne aussi bien le tarama que le rôti de veau. Je le vois parmi mes clients : le choix du vin est de plus en plus guidé par le menu. Et je constate avec plaisir l'intérêt croissant pour les alliances réussies.

L'examen sensoriel d'un vin tel qu'il est pratiqué par les professionnels est un exercice utile et intéressant, même ludique, mais ce n'est certainement pas la manière la plus adéquate de mettre en valeur le breuvage en lui-même. La place d'honneur d'une bouteille est à table, accompagnée d'un plat qui lui va.

L'offre de vins a, elle aussi, considérablement évolué. Nul besoin de se lancer sur les traces de Vasco de Gama : depuis une dizaine d'années, les vins d'ailleurs ont trouvé leur place chez nos cavistes. En outre, certaines régions françaises ont complètement changé de profil et proposent des vins davantage fruités, à boire plus jeunes. La surprise - bonne ou mauvaise - est souvent le lot de l'amateur de vin. Tant mieux. Cela nous donne l'occasion d'explorer de nouvelles contrées de saveurs. Et c'est ainsi que ce livre est né.

Le principe, souvent utilisé, d'associer un plat à un vin d'un domaine bien précis me laisse dubitative.

Difficile à réaliser (où trouver le vin recommandé ?) et puisque personne ne distingue à l'aveugle un chablis d'un mâcon, pourquoi l'un ne pourrait-il pas remplacer l'autre à table ? Je pense qu'il y a très peu d'accords parfaits, définitifs, obligatoires. Pour un même plat, plusieurs vins sont possibles, il suffit de chercher de proche en proche. C'est pourquoi j'ai construit des familles au sein desquelles tous les vins ont des caractéristiques communes. C'est la région de production et le cépage - qui apporte une part considérable des arômes du vin - qui m'ont servi de critères de classement. Chaque cuisinier, chaque sommelier propose sa définition de l'accord parfait : certains recherchent le fondu d'une harmonie, voire la symbiose totale, d'autres le baroque d'un contraste dissonant. Je n'ai pas la prétention d'en faire autant dans ce livre. Je veux juste montrer que réussir un accord n'est pas aussi compliqué qu'on le pense et que l'on peut trouver des mets accessibles même pour des vins complexes. Ce que je recherche avant tout, c'est que l'un apporte à l'autre quelque chose qu'il n'a pas.

Un accord réussi plaît à la première impression. On l'aime d'emblée, spontanément, en dehors de toute idée reçue. Le vin est mon métier, et la cuisine ma passion. Associer les deux est un plaisir sans cesse renouvelé depuis que je sais me servir d'un tire-bouchon. Les expériences réussies comme les fiascos ont fourni la trame de cet ouvrage et permis de déceler les principes d'accords harmonieux, c'est-à-dire savoureux et alléchants.

Cette méthode a pour seul objectif de vous simplifier la vie. À vous de créer votre propre répertoire en fonction de vos goûts. Le meilleur sommelier, c'est vous. Présentation de l'éditeur

Une méthode pour les amateurs en attente de principes simples pour accorder la large gamme de vins français avec les mets de tous les jours et/ou pour recevoir.

L'entrée se fait de manière immédiate par une liste d'appellations. Elle permet d'identifier d'emblée son vin pour ensuite l'associer à une des 15 familles de vins regroupés en fonction de leur typicité. Chacun peut retrouver l'information recherchée à la simple lecture de l'étiquette d'un vin.

Dans chacune d'elles, on trouve des vins à tous les prix.

Pour chaque famille, des listes de mets (entrées, plats, desserts) et des suggestions de menus, afin de composer son menu autour d'un vin. Biographie de l'auteur

Sandrine Audegond est une jeune femme au parcours atypique : hypokhâgne et khâgne, Sciences Po, puis cap vers l'oenologie. Diplômée du Wine and Spirit Education Trust, elle s'investit dans le réseau international des Masters of Wine. Caviste-conseil, elle dirige La Halle aux Vins ainsi qu'Oh Vino (Paris, 17e), sa propre entreprise de vente de vins et de formation à la dégustation. Spécialiste reconnue de l'harmonie mets et vins, elle sait apposer le mot juste à l'évocation d'une saveur ou d'un vin et s'attache à rendre l'oenologie accessible à tous.

Elle vit à Enghien-les-Bains (95) et travaille à Paris (17e).

Download and Read Online La méthode simple pour accorder les vins et les mets Sandrine Audegond
#Q7YS8ZVBTOC

Lire La méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond pour ebook en ligneLa méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond à lire en ligne.Online La méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond ebook Téléchargement PDFLa méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond DocLa méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond MobipocketLa méthode simple pour accorder les vins et les mets par Sandrine Audegond EPub **Q7YS8ZVBTOCQ7YS8ZVBTOCQ7YS8ZVBTOC**