

B1.17.1 Vins et viandes



Pour réussir un **accord mets et vin**, beaucoup de sommeliers disent qu'il faut d'abord se faire plaisir. Pourtant, il existe aussi des principes simples : on adapte la **puissance du plat** à celle du vin. Si une **viande** est très **aromatique**, un vin plus fort peut mieux fonctionner. Pour l'agneau ou le mouton, un vin de la **région bordelaise** est souvent conseillé. Mais au final, *personne* ne doit suivre des règles trop strictes.



1. Quel principe guide le choix du vin pour un plat puissant ?
 - a. Éviter les vins de la région
 - b. Toujours prendre du vin blanc avec la viande
 - c. Adapter la puissance du plat à la puissance du vin
 - d. Choisir un vin plus léger que le plat
2. Quelle association est donnée comme exemple pour un vin bordelais ?
 - a. Un dessert au chocolat
 - b. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - c. Une salade de légumes
 - d. Un poisson grillé

1-c 2-b

2. Vous organisez un déjeuner d'affaires à Paris et devez choisir un menu gastronomique pour votre invité.

Tâche: Choisis une entrée, un plat et un dessert, décris tes goûts et propose un accord mets-vins en précisant toute intolérance.

URL: Carte restaurant gastronomique "SPHÈRE"

Use in your answer: amuse-bouche / entrée / plat / dessert / accord mets-vins / préciser ses intolérances