

B1.17.1 Vins et viandes

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.

*To achieve a successful **food and wine pairing**, many sommeliers say you should first and foremost treat yourself. However, there are also simple principles: you match the **power of the dish** to that of the wine. If a **meat** is very **aromatic**, a stronger wine may work better. For lamb or mutton, a wine from the **Bordeaux region** is often recommended. But in the end, no one should follow rules that are too strict.*

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

1-a 2-d

2. You are organizing a business lunch in Paris and need to choose a gourmet menu for your guest.

Task: 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