

B1.17.1 Vins et viandes

Wijnen en vlees



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.

*Om een **combinatie van eten en wijn** te laten slagen, zeggen veel sommeliers dat je je eerst plezier moet doen. Toch bestaan er ook eenvoudige principes: je past de **kracht van het gerecht** aan die van de wijn aan. Als een **stuk vlees** heel **aromatisch** is, kan een sterkere wijn beter werken. Voor lam of schaaap wordt vaak een wijn uit de **Bordeauxstreek** aangeraden. Maar uiteindelijk hoeft niemand te strikte regels te volgen.*

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

1-b 2-a

2. Je organiseert een zakenlunch in Parijs en moet een gastronomisch menu kiezen voor je gast.

Taak: 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