

B1.17.1 Vins et viandes

Wina i mięsa



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.

Aby dobrze dobrać potrawę i wino, wielu sommelierów mówi, że przede wszystkim trzeba sprawić sobie przyjemność. Jednak istnieją też proste zasady: dopasowuje się intensywność dania do intensywności wina. Jeśli mięso jest bardzo aromatyczne, mocniejsze wino może lepiej pasować. Do jagnięciny lub baraniny często poleca się wino z regionu Bordeaux. Ale ostatecznie nikt nie powinien trzymać się zbyt sztywnych reguł.

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

1-d 2-d

2. Organizujesz lunch biznesowy w Paryżu i musisz wybrać menu gastronomiczne dla swojego gościa.

Zadanie: 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