

## B1.17.1 Vins et viandes

*Vinhos e carnes*



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.

*Para conseguir uma **harmonização entre comida e vinho**, muitos sommeliers dizem que é preciso, antes de mais, dar prazer a si mesmo. No entanto, também existem princípios simples: adapta-se a **intensidade do prato** à do vinho. Se uma **carne** for muito **aromática**, um vinho mais forte pode funcionar melhor. Para o cordeiro ou o carneiro, um vinho da **região de Bordeaux** é muitas vezes aconselhado. Mas, no final, ninguém deve seguir regras demasiado rígidas.*

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

**1-a 2-d**

## 2. Você está organizando um almoço de negócios em Paris e precisa escolher um menu gastronômico para o seu convidado.

**Tarefa:** 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