



Manuel de Survie des Épicurieux

Les Accords Mets & Vins



1. Les règles de base

Les contraires s'attirent

Contraster les saveurs

équilibre le plat :

Sucré/salé

acide/gras

Fruité/épicé

Boisé/floral

Sans contraste, le plat est alourdi et fade !

Alliance des produits locaux

Valeurs sûres :

les produits et vins issus d'une même région s'accordent très bien !



Surtout les accords vins et fromages

Synergie des couleurs

Associer par

palette claire/foncé :

♥ Vins rouges : viande rouge, fraises, chocolat...



Vins blancs : poisson, poireaux, crème fraîche...

Astuce d'Epicurieuses

Lorsque tu cuisines une recette à base de vin, sers à table le vin qui a été utilisé : accord assuré !

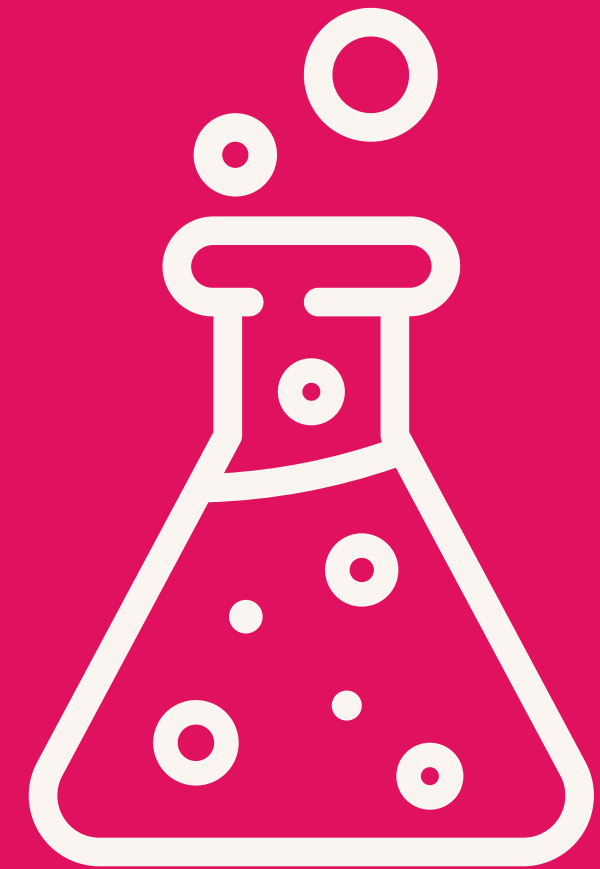
2. Amusez-vous !

Comme les chimistes, il faut faire des expériences !

De nombreuses réussites culinaires sont issues d'erreurs : la tarte tatin, le nutella et même le roquefort !

Lors qu'on suit son intuition on a souvent de bonnes idées, car le cerveau fait des associations inconsciemment.

Mais attention : mieux vaut tester l'accord avant de servir à tes convives !





Envie d'aller plus loin ?

Tu as maintenant les bases, il ne te manque que la pratique !

Tu l'as compris, les Epicurieuses Inès et Anaïs n'ont pas fini de te partager leur expertise !

