



# Vin - Accord mets et vins - Oenologie et foie gras

<b>Description</b>	En période de fêtes, le Foie gras reste la star de la table. L'accord mets-vins est loin d'être évident. C'est pourquoi nous vous invitons à vous laisser tenter par ce cours axé sur l'apprentissage des accords judicieux entre le vin et le foie gras. Partez à la découverte des meilleures possibilités pour combiner vin et foie gras à travers les principes de base de la combinaison du vin avec la nourriture.
<b>Contenu</b>	Le contenu du cours se déroule en trois temps : <ul style="list-style-type: none"><li>• Tour d'horizon des différentes typologies de vin</li><li>• Introduction aux principes de base de la combinaison entre mets et vin avec une attention particulière portée au foie gras</li><li>• Mise en pratique et éveil du sens gustatif avec l'accord vin et foie gras</li></ul>
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etre capable de choisir le vin le plus adéquat pour un repas accompagné de foie gras</li></ul>
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Ce cours se compose d'une partie théorique intercalée par des dégustations de vins. Le foie gras est préparé en amont par l'enseignant/e.
<b>Informations supplémentaires</b>	Afin de déguster dans de bonnes conditions (optimisation de la perception du goût des arômes et de l'odeur du vin), nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>• Eviter de vous parfumer le jour J de la dégustation</li><li>• Eviter de fumer une heure avant le cours</li></ul>
<b>Date</b>	sur demande / D_62897
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 125.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Nyon (en cours de planification)