



Vin - Accord mets et vins - Oenologie et foie gras

Description	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.
Contenu	Le contenu du cours se déroule en trois temps : <ul style="list-style-type: none">• Tour d'horizon des différentes typologies de vin• Introduction aux principes de base de la combinaison entre mets et vin avec une attention particulière portée au foie gras• Mise en pratique et éveil du sens gustatif avec l'accord vin et foie gras
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Etre capable de choisir le vin le plus adéquat pour un repas accompagné de foie gras
Méthodologie/Didactique	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.
Informations supplémentaires	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">• Eviter de vous parfumer le jour J de la dégustation• Eviter de fumer une heure avant le cours
Date	sur demande / D_62897
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 125.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Genève (en cours de planification)