

Mets et vins (en quatre étapes)



Ce cours proposé par Degustatori Italiani Lussemburgo asbl se concentre sur la recherche du parfait accord entre les mets et les vins. Chaque cours prévoit une heure de théorie sur les accords par Isabella Sardo, présidente DILasbl, suivie d'un diner concocté par le chef du restaurant italien Mi Garba exprès pour satisfaire une approche didactique ... quoique épicurienne ! (consulter le calendrier du cours en bas de page pour plus de détails sur les quatre menus).

Où : Chez le Restaurant Mi Garba,
Enseignant : Isabella Sardo (présidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Meilleur Sommelier du Luxembourg 2008)

Prix : 300 euros, 280 euros pour qui possède une Carte Amis de DIL 2020

Places limitées !!

Veillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com ou appelez nous au +352-691593065.

Inscriptions possibles jusqu'au 21 Février 2020 moyennant virement à Degustatori Italiani Lussemburgo IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000

Seules les inscriptions accompagnées de leur règlement pourront être prises en considération

Ce module peut être suivi indépendamment des autres, toutefois la réussite des trois test (du module I, module II et module III) est indispensable pour obtenir l'attestation Niveau 2 (*Attestation d'expertise sur les vins d'Italie, les vins du monde et leurs accords*) de DIL.



CALENDRIER du COURS (édition février 2020)

26 Février La technique des accords basée sur les contraires.

Les épices, la douceur, le coquillage et les fruits de mer

A table ensemble l'on se met à la preuve avec :

Soupe épicée aux coquillages

Gambas à la catalane

Salade de fruits

4 Mars La structure, la persistance, le gras. Bien gérer les accords mets-vin pour un équilibre parfait

A table ensemble l'on se met à la preuve avec :

Plateau de charcuterie toscane

Filet de porc braisé au vin blanc

Dégustation de trois chocolats

11 Mars Les accords pour les fritures et les desserts ; différents accords pour cuissons différentes ; les menus aromatiques.

A table ensemble l'on se met à la preuve avec :

Friture de légumes du printemps

Filet de porc braisé au vin blanc

Dégustation de trois chocolats

18 Mars A chaque viande un vin différent. Le mariage entre les vins et les fromages.

A table ensemble l'on se met à la preuve avec :

Plateau de fromages

Grillade de viandes

Tarte aux pommes

NB : Veuillez nous signaler au moment de l'inscription des intolérances alimentaires...