

# COURS/ATELIERS DE DÉGUSTATION

Mise à jour 26/11/2020. Liste non-exhaustive, possibilité de changement au d'ajout de dates.  
LES ATELIERS DURENT ENV. 2h

**TARIF**  
**50€/personne**

**2021**

## Atelier **Accords Fromages et Vins** du jeudi 21 janvier 19h30

*Un des mets les plus difficiles à accorder. Malgré le cliché fromage/vin rouge, vous découvrirez qu'il faut éviter certains vins rouges avec le fromage. Ainsi que des accords insolites... Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 vins*

## Atelier **Initiation à l'Art de la Dégustation** du jeudi 28 janvier 19h30

*Initiation à l'art de la dégustation, les bons gestes, les arômes, les sensations, reconnaître et décrire les qualités et défauts ...  
Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Accords Vins et Mets** du jeudi 4 février 19h30

*Poissons, Viandes, Sauces, Légumes, Arômes, Textures... Découverte des règles de base pour apprendre à harmoniser un vin avec un plat.  
Dégustation de 5 vins en accords avec 5 mets (bouchées)*

## Atelier **Accords Fromages et Vins** du jeudi 25 février 19h30

*Un des mets les plus difficiles à accorder. Malgré le cliché fromage/vin rouge, vous découvrirez qu'il faut éviter certains vins rouges avec le fromage. Ainsi que des accords insolites... Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 vins*

## Atelier **Accords Mets et Rhums** du jeudi 11 mars 19h30

*Blanc, ambré, vieux... Agricole, d'anciennes colonies hispaniques (Ron) ou anglaises (Rum). Très apprécié en cocktail mais lors de cet atelier vous le découvrirez en association avec des mets... Faire un repas entier au rhum ? Vous pourrez dire que c'est possible.  
Dégustation de 5 rhums en accords avec 5 mets (bouchées)*

## Atelier **Voyage Vins de la N7** du jeudi 25 mars 19h30

*Les Vins de la Route Nationale 7. Route mythique et historique des vacances (ou du retour). De Menton à Paris. Elle traverse plusieurs vignobles. Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Voyage Vins du 45<sup>ème</sup> Parallèle** du jeudi 8 avril 19h30

*Cette latitude connue pour avoir le meilleur climat pour la production de Grands Vins. Elle traverse la France et ses vignobles du Bordelais et de la Vallée du Rhône nord. Mais aussi vers l'est des vignobles italiens, croates, roumains... et vers l'ouest les vignobles canadiens et américains de l'Oregon ! Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Accords Mets et Whiskies** du jeudi 29 avril 19h30

*L'Ecosse, terre d'excellence pour ce spiritueux. Mais aussi la découverte de ceux distillés au Japon, France, Irlande...  
Dégustation de 5 mets (bouchées) en accord avec 5 whiskies*

## Atelier **Initiation à l'Art de la Dégustation** du jeudi 20 mai 19h30

*Initiation à l'art de la dégustation, les bons gestes, les arômes, les sensations, reconnaître et décrire les qualités et défauts ...  
Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Accords Fromages et Boissons** du jeudi 27 mai 19h30

*Là pas de vins rouges et peut-être pas vin du tout ! Seulement des accords insolites... Mais avec des boissons « alcoolisées ».  
Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 boissons*

## Atelier **Accords Mets et Rhums** du jeudi 10 juin 19h30

*Blanc, ambré, vieux... Agricole, d'anciennes colonies hispaniques (Ron) ou anglaises (Rum). Très apprécié en cocktail mais lors de cet atelier vous le découvrirez en association avec des mets... Faire un repas entier au rhum ? Vous pourrez dire que c'est possible.  
Dégustation de 5 rhums en accords avec 5 mets (bouchées)*

## Atelier **Accords Mets et Bières** du jeudi 24 juin 19h30

*Blonde, brune, rousse... elles n'auront plus de secret pour vous. Qu'elles soient "lager", "ale", "stout" ou "trappiste"... vous les découvrirez en association avec des mets. Dégustation de 5 bières en accord avec 5 mets (bouchées)*

## Atelier **Initiation à l'Art de la Dégustation** du jeudi 8 juillet 19h30

*Initiation à l'art de la dégustation, les bons gestes, les arômes, les sensations, reconnaître et décrire les qualités et défauts ...  
Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Exploration de la Vallée du Rhône** du jeudi 29 juillet 19h30

*Du Nord au Sud. Cette région qui représente un des plus beaux échantillons de terroirs au monde. Sans parler des influences géographiques et météorologiques exceptionnelles (vents, montagnes, fleuves...). Dégustation de 5 vins*

## Atelier **Accords Vins et Mets d'Automne** du jeudi 16 septembre 19h30

*Ouverture de la chasse, fermeture de la pêche, ombre des premiers champignons. Des mets plus charnus, plus intenses... à accorder avec des vins de terroir. Dégustation de 5 vins en accords avec 5 mets de saison (bouchées)*

## Atelier **Accords Mets et Bières** du jeudi 23 septembre 19h30

*Blonde, brune, rousse... elles n'auront plus de secret pour vous. Qu'elles soient "lager", "ale", "stout" ou "trappiste"... vous les découvrirez en association avec des mets. Dégustation de 5 bières en accord avec 5 mets (bouchées)*



**Atelier Accords Mets et Whiskies du jeudi 7 octobre 19h30**

*L'Ecosse, terre d'excellence pour ce spiritueux. Mais aussi la découverte de ceux distillés au Japon, France, Irlande...*

*Dégustation de 5 mets (bouchées) en accord avec 5 whiskies*

**Atelier Accords Fromages et Boissons du jeudi 14 octobre 19h30**

*Là pas de vins rouges et peut-être pas vin du tout ! Seulement des accords insolites... Mais avec des boissons « alcoolisées ».*

*Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 boissons*

**Atelier Exploration de la Vallée du Rhône du jeudi 4 novembre 19h30**

*Riche d'histoire et d'appellation, cette région produit certains des plus grands vins. Nous parcourrons la région du nord au sud en 5 vins*

**Atelier Accords Fromages et Vins du jeudi 25 novembre 19h30**

*Un des mets les plus difficiles à accorder. Malgré le cliché fromage/vin rouge, vous découvrirez qu'il faut éviter certains vins rouges avec le fromage. Ainsi que des accords insolites... Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 vins*

**Cours assurés par :**

Cyril Coniglio, Sommelier (ancien de Paul Bocuse)

Meilleur Caviste de France et Maître Caviste

Chaque atelier est en 2 phases

1/ La théorie. Qui reste ludique et animée. Avec un fascicule du cours fourni sur lequel vous pourrez prendre des notes.

2/ La pratique. Dégustation et « grignotage ».

Tous les ateliers sont accompagnés de cochonnailles ou autres bouchées (spécifique au thème).

Nous nous réservons le droit d'annuler et reporter une soirée en cas d'un nombre de participant insuffisant.

Minimum 8 participants.

Aucune annulation par le participant, dans les 48h qui précèdent le cours, ne sera prise en compte.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

