

# Présentation du MOOC

---

Bonjour,

Je vous invite à suivre un MOOC consacré à l'accord des vins et des mets.

Il existe de nombreux livres consacrés à ce sujet. J'en ai 21. La plupart vous propose d'associer un cru à un plat.

Par exemple, dans ce livre, l'auteur explique qu'avec un poisson meunière vous pouvez boire un Mâcon.

**Poissons grillés (suite)**

Avec les poissons grillés, notamment ceux à chair rouge comme le saumon et le rouget, il est agréable de déguster un vin rosé sec bien frais tel que:

● / ●

Coteaux du Tricastin — Côtes du Lubéron — Côtes du Ventoux — Lirac — Tavel  
Côtes de Provence  
Marsannay

Navarra — Rioja — Valdepenas

**Poissons meunière**

*Darne de colin*  
*Darne de saumon*  
*Filet de doré (sandre)*  
*Filets de plie aux crevettes et citron vert*  
*Filets de truite*

Mâcon — Mâcon Villages ←  
Anjou — Muscadet de Sèvre et Maine — Saumur — Touraine  
Costières de Nîmes — Côtes du Lubéron  
Côtes de Provence blanc  
Alsace Riesling  
Vin de Pays (Chardonnay et Sauvignon)

Colli Orientali del Friuli (Riesling) — Soave Classico — Vernaccia di S. Gimignano

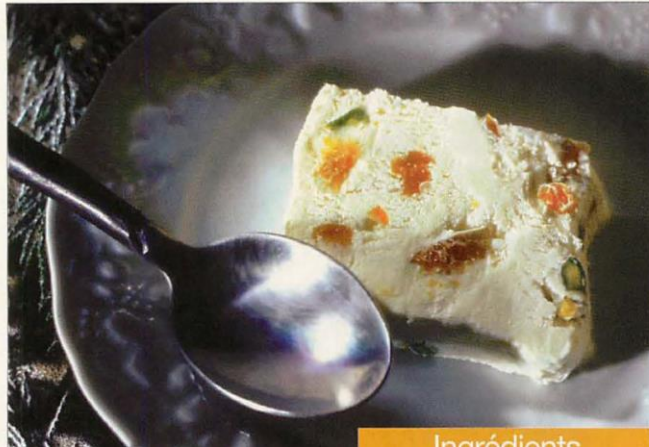
Chardonnay du Chili

Mais qu'est-ce qu'un Mâcon ? Suivant les millésimes et les producteurs, ça peut être un vin plus ou moins sec.

Durant des années, le cuisinier Alain Senderens a collaboré avec la Revue du vin de France. Partant d'un plat, il cherchait l'accord parfait. C'était très intéressant, mais les vins évoqués n'étaient jamais dans ma cave.

## Dessert

# Nougat glacé aux fruits confits et au miel



## Les vins dégustés

◆ Saussignac du château Court les Mûts 1996 ◆ Monbazillac cuvée Abbaye 1996 du domaine de l'Ancienne cure ◆ Gaillac doux Vin d'autan 1997 du domaine Robert Plageoles ◆ Jurançon cuvée Julie 1998 du Clos de Thou ◆ Jurançon La Quintessence 1996 du domaine Brubaché ◆ Jurançon Vendanges de novembre 1988 du domaine Cauhapé ◆ Monbazillac du château Tirecul la Gravière 1994 ◆ Monbazillac cuvée Blanche de Bosredon 1990 du château Belingard.

rançon. La forte personnalité des fromages appelle le plus souvent des portos. Si l'on souhaite rester sur les vins qui serviront au dessert, on choisira le saussignac, plus plastique, surtout sur le roquefort.

## Dessert

Nougat glacé  
aux fruits confits et au miel  
Les vins liquoreux dégustés

La méthode d'accord des vins et des mets que je vous propose est différente. Je ne vous citerai pas une liste de crus à boire avec tel ou tel plat. Je vous indiquerai quel type de vin choisir. Par exemple, avec un poisson meunière, on verra pourquoi il vaut mieux un vin blanc très sec.

Je commencerai donc par vous présenter les différents types de vin que je repère : les vins blancs très secs, les vins blancs secs et équilibrés, les vins blancs moelleux, etc. Ce sera la première séance, lundi.

Puis, nous entrerons dans le vif du sujet. Quel vin je sers avec du melon, des huitres, un pot-au-feu, une choucroute, une tarte aux fraises, un gâteau au chocolat, etc. ? C'est ce qu'on appelle les accords horizontaux. Ce sera la deuxième séance, mercredi.

Dans un repas, le vin blanc vient-il toujours avant le vin rouge ? L'harmonisation des vins au cours du repas, c'est ce qu'on appelle les accords verticaux. Ce sera la troisième séance, vendredi.

Pour ces trois séances, je vous proposerai des vidéos et un exercice.

Tout cela nous aura mis l'eau à la bouche. Il faudra expérimenter quelques accords. Nous le ferons tous ensemble, au même moment, samedi prochain, le 18 avril, à 20 h.

Mais avant de passer à table, il faudra vous mettre au fourneau.

C'est sur la page à l'adresse <https://tinyurl.com/rdwpojz>, que vous trouverez au fur et à mesure toutes les ressources. Elles ne seront plus sur les réseaux sociaux.

Pour préparer le dîner, je vous donne dans une autre [vidéo les informations pratiques](#) : les ingrédients et le matériel nécessaire. Vous trouverez leur liste [ici](#).

Si vous souhaitez que je vous envoie un courriel chaque fois que je mets les ressources en ligne, indiquez-moi votre adresse.

Vous avez compris que l'objectif de ce MOOC est de vous aider à choisir les vins pour accompagner un repas.

Il ne s'agit pas de vous inciter à boire de façon immodérée. C'est pourquoi toutes les vidéos comporteront le message « RESTEZ SOBRE ». Et RESTEZ CHEZ VOUS !