

Notre spécialiste « S » vin

Animateur des ateliers alliance vins fromages et chocolats

Le sommelier-caviste : Alexandre Poumier

Venant du sud-ouest, après un BTS hôtellerie-restauration, Alexandre a obtenu une mention sommellerie. Il détient un palmarès sur divers concours de sommelier:

Vainqueur du trophée Guy Blandin – Finaliste Meilleur Elève Sommelier de France et 4ème place au concours du Meilleur Sommelier du Sud-Ouest.

Il a développé une riche expérience de sommelier-caviste dans plusieurs bars à vins et caves. Il a pris la responsabilité de la cave **de l'Epicerie d'Anne-Sophie Pic** à Valence.

Depuis 2015 il est responsable de la cave

Les Plaisirs du Vin 146 Avenue du 8 Mai à Poitiers
www.plaisirsduvin.com



Quelques conseils

➤ Successions des vins

Du plus léger au plus puissant, du plus jeune au plus vieux (sauf pour le fromage)

➤ Type d'accords à respecter

Vin léger sur plat léger

Vin subtil sur plat raffiné

Vin puissant sur plat au goût prononcé ou épicé

➤ Température du vin

Elle joue un rôle important et doit être adaptée à la nature et température du plat :

- Champagne ou mousseux en apéritif : 8-10°C
- Vin blanc sur entrée froide : 8-10°C
- Vin blanc sur entrée ou plat chaud : 10°C
- Vin rouge léger sur entrée froide : 14-16°C
- Vin rouge sur plat chaud : 16-18°C
- Vin doux naturel blanc : 8°C
- Vin liquoreux : 8-10°C



Salon des vins et des produits du terroir

à Ligugé 4 et 5 novembre 2017

Toute l'actualité sur : www.lesrabelaiseries.fr

**Venez participer à nos 3 ateliers gratuits
alliance vins avec :**

- ✓ **Un plat cuisiné en direct**
- ✓ **Fromages**
- ✓ **Chocolats**

« Accorder les mets et les vins c'est mettre en valeur l'intention de l'hôte et le respect des amis »



**Jean-Michel
Commissaire du salon vous encourage
à participer à ces 3 ateliers**

Samedi 4 novembre à 11h

Atelier alliance plat et vins

**Un accord réussi doit magnifier
le met et le vin !**

Que boire avec chaque met ? Comment choisir le vin qui s'accordera parfaitement avec votre plat ?

Avec notre cuisinier :

Thomas Daout

Natif de Saint-Savin, titulaire des BEP et baccalauréat professionnel (alternance effectuée chez M. **Cadieu** à St Savin 1 macaron Michelin) il débute sa carrière en Savoie puis en région parisienne. Il revient dans notre département en qualité de responsable de cuisine au domaine de Dienné.

Depuis 4 ans il tient **le Bistrot des Saveurs** à Ligugé.



Dimanche 5 novembre à 11h

Atelier alliance fromages et vins

**Voici 2 produits qui s'aiment mais
comment les unir !**

Soyez ouvert et curieux : venez découvrir de belles associations des classiques aux plus insolites.

Avec notre fromager – affineur :

Pascal Boulogne

Notre chti a travaillé chez **Philippe OLIVIER** maître fromager dans le Nord, puis a continué de se perfectionner à Paris et Niort.

Il arrive à Poitiers en 2001 vous pourrez le retrouver du mardi au samedi au marché de Poitiers sous les halles :

Les Fromageries Beillevaire

www.fromagerie-beillevaire.com



Dimanche 5 novembre à 15h

Atelier alliance chocolats et vins

**Chocolat et vin
un mariage princier !**

Le chocolat fait partie de ces gourmandises à l'état pur, la diversité des chocolats permet des accords étonnants.

Avec notre chocolatier :

Benoît Labelle

Pictavien de naissance, il débute comme chef pâtissier au restaurant **Maxime**. Il poursuit sa carrière à Paris : pendant 11 ans à la maison **Lenôtre**, puis il devient le Chef Chocolatier de **Pierre Hermé** avant de continuer comme conseiller technique de la **Société Dalloyau**.

En 2007 : il ouvre

Benoît Chocolaterie 23 rue des Cordeliers à Poitiers

www.benoit-chocolatier.fr

