



## Les soirées de l'œnologie

### « *Savoir accorder mets et vins* »

*Autour d'un repas à thème,  
et sous la conduite d'une œnologue  
apprenez à accorder mets et vins.*

*Assimilez les accords classiques et  
découvrez des millésimes  
autours de plats originaux*



Notre équipe vous attend au  
Restaurant du Gué à Tresmes

Sur réservation uniquement

 **06 42 65 32 46**

### Apprendre à marier les saveurs lors d'un repas à thème

#### ❖ PRE-REQUIS

Ouvert aux débutants comme aux amateurs..

L'atelier de formation a une démarche pédagogique, les vins sont dégustés en verres à dégustation et un crachoir est à disposition des stagiaires.

#### ❖ CONTENUS

La formation se déroule au sein du restaurant d'application du lycée du Gué à Tresmes, rue du Gué 77440 CONGIS SUR THEROUANNE.

L'accueil est réalisé par l'équipe du restaurant d'application. La présentation du module de formation est présentée par notre œnologue expert.

#### Module 1

Vous apprenez à reconnaître les arômes et vous alternez entre notions théoriques et dégustations

Règles élémentaires des accords mets et vins

Accords originaux, compliqués, les pièges

Accords vins et viandes, poissons, fromages ou desserts

Dégustation et analyse des vins

Accords réalisés avec les plats du menu

#### Module 2

Dans une première étape il vous sera présenter une dégustation autour des accords classiques en termes d'harmonie des saveurs. Dans un deuxième temps notre œnologue expert vous fera découvrir des crus originaux .

#### **CONTACT ET RESERVATION OBLIGATOIRE**

Lycée du Gué à Tresmes , 77440 Congis sur Théroouanne

Frédéric LECOEUVRE

Tél : 06 42 65 32 46

[Frederic.Lecoeuvre1@ac-creteil.fr](mailto:Frederic.Lecoeuvre1@ac-creteil.fr)

*Le code de santé public concernant la vente et la consommation de boisson alcoolisées aucune boisson fermentée ne peut être servies à un mineur de moins de 16 ans,*

FORMATIONS

MODULES COURTS

ALTERNANCE



Consultez nos offres sur  
[www.forpro-creteil.org](http://www.forpro-creteil.org)

