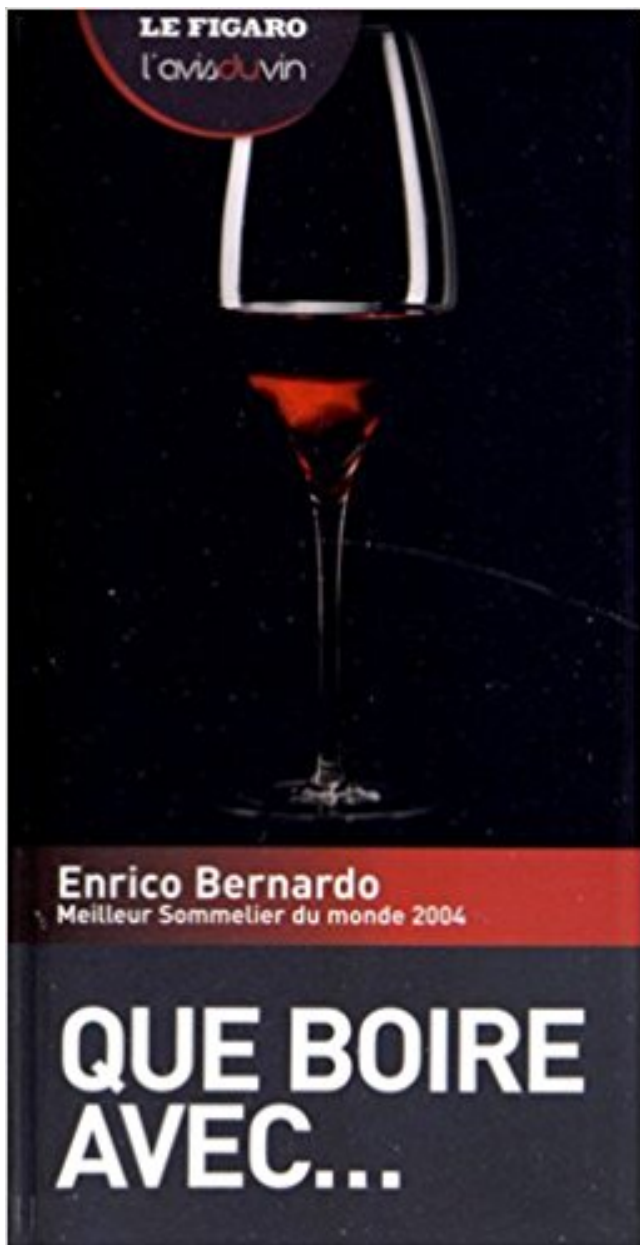




TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Né en 1977 près de Monza, Enrico Bernardo avait d'abord choisi de devenir cuisinier. Lauréat de l'Ecole Hôtelière de Milan, il remporta ainsi le titre de Meilleur Jeune Cuisinier d'Europe en 1993. Mais deux ans plus tard, son professeur de sommellerie, Giuseppe Vaccarini (lui-même couronné Meilleur Sommelier du Monde en 1978), le convainquit de se consacrer à la vigne et au vin. Meilleur sommelier d'Italie en 1996 et 1997, Enrico conquiert le titre de meilleur sommelier d'Europe en 2002, puis celui de Meilleur Sommelier du Monde en 2004. Un titre suprême qui, à l'inverse d'un « challenge » toujours remis en jeu, sacre définitivement le vainqueur. En 2007, Enrico Bernardo a ouvert son propre restaurant à Paris, dans le quartier des Invalides : Il Vino a été aussitôt couronné d'une étoile par le Michelin. Deux ans plus tard, il lui a donné un frère jumeau à Courchevel. Et aujourd'hui, il « coache » son chef-sommelier Matteo Ghiringhelli qui marche sur ses traces : déjà sacré meilleur sommelier d'Italie, il s'est classé troisième au dernier concours européen auquel il participait pour la première fois. L'exception d'Enrico Bernardo, c'est qu'il est à la fois cuisinier (l'un des meilleurs d'Italie !) et sommelier. Aujourd'hui encore, il s'installe très régulièrement aux fourneaux de son restaurant

: ainsi raisonne-t-il à la fois sur le vin et sur l'assiette. Ainsi a-t-il aussi mis au point peu à peu une « théorie de la dégustation » qui s'efforce bien moins d'instaurer des principes abstraits que de tenter de comprendre le pourquoi et le comment des accords à travers leur perception sensorielle et sensuelle. Côté écriture, les textes sont rédigés par Alain Sarraute, né à Bordeaux dans une famille vouée au vin (Sauternes et Graves), chroniqueur spécialisé, au Figaro puis au Figaro Magazine depuis plus de trente ans.

Les gibiers qu'ils soient à poils comme une biche, un chevreuil, un lièvre ou un sanglier ou à plumes comme le faisan, le canard, la caille ou la bécasse.

17 janv. 2017 . À l'occasion de la journée internationale de la cuisine italienne, nous vous proposons de découvrir 3 plats italiens méconnus avec les vins qui.

Que boire avec ? Poisson et fruits de mer. Crevettes sautées aux petits pois (Lirac blanc Reine des Bois) Crevettes sautées avec la sauce X.O. (Tavel, Domaine.

29 juin 2017 . Stars de nos assiettes de vacances, les calamars se laissent savourer à toutes les sauces : en salade, en beignets, à l'ail, au citron, .

4 avr. 2015 . L'agneau. Voici une viande qui n'intimide pas les vins rouges à forte ossature et surtout longue persistance. La chair de celle-ci se montre.

8 sept. 2017 . A la fin d'une longue journée de ski, la raclette est souvent dans les têtes ou en ligne de mire.

L'agneau est une viande plutôt grasse, avec une saveur assez marquée. Pour ne pas faire d'erreur dans vos accords mets-vins, suivez nos conseils.

Pour accompagner une bonne fondue au fromage, rien de mieux que le cépage blanc Petite Arvine, cultivé en Valais, un canton de Suisse situé au sud du pays.

Cidre, poiré ou pétillants naturels, quels sont les vins ou boissons à privilégier avec les crêpes ? Découvrez quoi servir lors de votre dîner de la Chandeleur par.

Quel vin blanc boire avec le fromage ? Les idées reçues. Non, le vin rouge n'est pas le meilleur choix avec le fromage. Explorez plutôt les blancs. Doux, secs.

5 mai 2016 . Quelques suggestions pour boire avec votre crustacé. . de côté bonbon, ce vin a une texture légèrement enveloppante qui va très bien avec la.

Bonjour, Dans deux semaines à lieu le repas d'anniversaire avec ma compagne et une paëlla est au programme. Je précise qu'il y aura des.

Meilleur Jeune Cuisinier d'Europe en 1993, Meilleur Sommelier du Monde en 2004, Enrico Bernardo maîtrise les deux volets de la gastronomie. Cette double.

19 déc. 2014 . Le caviar (au sens français du terme), ce sont des œufs d'esturgeon non fécondés. Non fécondés signifie bien ce que vous imaginez : pour les.

20 avr. 2017 . Les pâtes sont devenues véritablement incontournables de nos jours. On les rencontre à peu près partout, sous des formes et des recettes.

12 déc. 2016 . Le poke (qui se prononce poh-keh) est une spécialité hawaïenne à base de poisson cru coupé en petits cubes puis mariné. Il fait partie.

12 avr. 2016 . Ces plats font partis de nos mets préférés, mais il n'est pas toujours facile de savoir avec quel vin les marier. On a demandé à Maxime,.

Le sommelier Sébastien Labbé démystifie les accords mets-vins pour l'univers culinaire du burger. Accompagné du Maître du grill, il suggère un vin rouge.

21 janv. 2014 . Avec des Ramen, on boit du thé ? On peut. Mais pour la Ramen Week, on va faire mieux. On va éviter le chaud+chaud (pas cacao) qui décape.

Avec des vins : un vin blanc : une roussette, une jacquère, un vin rouge : une mondeuse (elevée en fut). Avec des bières : une bière blonde ou blanche de la.

2 févr. 2016 . Les Normands ou les Ch'tis pourront quant à eux éveiller votre curiosité avec de la frénette. Ce curieux mélange de feuilles de chênes.

Chaque semaine nous vous proposons, avec notre partenaire Chef Simon (le site pour apprendre à cuisiner), une recette de saison et ses accords mets-vins.

16 févr. 2016 . Vous prévoyez une raclette avec des copains et ne savez avec quoi l'accompagner. Venez découvrir ici les idées d'Olivier Bompas.

Les SAMOUSSAS se dégustent sans assaisonnement particulier mais leur saveur s'exprime pleinement accompagnée d'un PUNCH. Les PUNCHS.

22 déc. 2009 . Passons à la phase la plus importante : quel vin pour quel plat ? Que boire avec... • ...les huîtres ? Servies natures en début de repas les.

accords mets et vins, oursins, saint brieuc 22, atelier oenologie à domicile avec l'éveil o vins.

20 janv. 2016 . Le bo bun est incontestablement le plat à la mode en ce moment ! On vous dit quel vin servir et boire avec ce plat d'origine vietnamienne !

Il n'y a pas de recette unique et absolue de la choucroute garnie. Il s'agit avant tout d'y ajouter la garniture que vous aimez, dans les proportions que vous.

13/12/2016 - Grand classique des hors-d'oeuvre, le poisson fumé a été adopté par bon nombre de gourmets; il donne un petit aspect festif à nos repas; aussi,.

Recettes, associations de plats avec un vin rosé, cocktails, tout ce qui est bon à savoir . de l'été, se déguste, s'apprécie, mais reste à savoir comment le boire !

30 mars 2015 . Les sushis sont depuis quelques années extrêmement populaires en France. Mais quelle est la boisson idéale pour les savourer ?

13 juil. 2017 . On imagine l'accumulation de saveurs et de textures, de l'ail à l'iode, du safran au piment, du moelleux des poissons au croquant des toasts.

Le guide des accords mets et vins le plus complet. Trouver que boire avec votre plat ou votre recette en quelques clics !

Quoi boire avec un cigare ? L'alliance du cigare avec les alcools n'a rien d'automatique, des oppositions de style, des incompatibilités flagrantes existent. . L'ardeur des jeunes cognacs s'harmonise moins bien avec le havane que les.

Si vous êtes pressé(e)... Privilégiez un blanc pas trop sec pour accompagner le gras de la raclette et des rouges pas trop tanniques qui s'accorderont bien avec.

30 mai 2017 . Soyons honnêtes, on s'est déjà toutes retrouvées dans ce genre de situation. La journée de travail a été longue. Une fois chez soi, on ne rêve.

4 janv. 2017 . Le choix du vin à boire avec cette liqueur (car il s'agit bien d'une liqueur) est principalement une question d'histoire mais aussi d'association.

11 déc. 2016 . 50 hectares de vignes, au sud de l'aire d'appellation des costières de Nîme, dont 10 en bio. L'encépagement est très varié, dont 1 hectare de.

Quoi qu'il en soit, le foie gras reste un mets à absolument savourer. Et pour les fins gourmets, rien de mieux que d'accompagner le foie gras avec du bon vin.

Chaque semaine nous vous proposons, avec notre partenaire Chef Simon (le site pour apprendre à cuisiner), une recette de saison et ses accords mets-vins.

Le mois de novembre débute timidement et déjà son influence sur la durée du jour se fait sentir. Alors que l'automne-été fait place à l'automne-hiver, dans le.

7 janv. 2017 . Galettes et brioches des rois à la boulangerie © Radio France - Philippe Paupert. Avec le sommelier Jérémie Leone sommelier à l'Hôtel.

Que boire avec un filet américain, une blanquette de veau, des carbonnades? Un filet américain ou un tartare : une bière blonde de préférence mais aussi un.

10 août 2016 . Le choix d'un accord mets-vins avec un dessert au chocolat dépend du degré d'amertume, de la sucrosité, de la texture. Pour vous aider à faire.

19 juil. 2017 . Qu'on dise bonne bouffe entre amis ou petit resto de semaine, la suggestion de restaurant indien sort toujours très rapidement à Montréal.

Chili con carne : la recette et les vins recommandés par le guide hachette pour accompagner ce plat.

Agneau - Accords Mets et Vins : quels vins servir et boire avec de l'Agneau ? Recherche des Accords Mets et Vins et Accords Plats et Vins. Gestion de cave à.

16 avr. 2017 . Pour attirer le chaland lors de ce week-end de Pâques, la maison des vignerons applique une offre choc : « un verre du château d'Yquem offert.

27 sept. 2017 . Quel vin choisir pour ses nuggets ? Que boire avec du surimi ? L'immangeable et l'imbuvable, enfin réunis.

28 févr. 2017 . D'abord farinées puis dorés, les morceaux sont ensuite cuits doucement dans une cocotte avec garniture aromatique, vin blanc, tomates et.

Thon rouge - Accords Mets et Vins : quels vins servir et boire avec du Thon rouge ? Recherche des Accords Mets et Vins et Accords Plats et Vins. Gestion de.

Pour votre Raclette Party ou une délicieuse soirée Tartiflette, les accords parfaits pour les boissons alcoolisées sont les vins blancs d'Alsace, de Bourgogne ou.

Mais avec quel vin allez-vous l'accompagner ? Retrouvez ici quelques conseils sur le choix de votre vin en accompagnement de mets composés de poisson.

13 oct. 2017 . Curieusement, j'aurais tendance à accorder les galettes de courge que nous propose Janie avec des vins contenant un soupçon de sucre.

Le plaisir de fêter les rois ne doit pas se limiter seulement à la dégustation de la Galette des Rois. Si vous souhaitez arroser ce délicieux dessert d'une boisson.

5 janv. 2012 . C'est l'épiphanie! Et si l'on aime la galette quand elle est bien faite, on l'aime aussi bien accompagnée. Tour d'horizon des boissons à.

Bonjour, J'ai prévu une raclette demain soir avec des amis mais je ne sais pas quel vin proposer. Vaut mieux du rouge ou du blanc? J'en ai.

Que boire avec...un mec de TINDER ! Mes 4 bars à vins favoris ! ... February 27, 2017; 0 comments; 4. Que boire avec... un cœur brisé ? ... August 29, 2016; 0.

Putain du coca dans du rhum qu'est ce qui faut pas entendre :nonnon: un zeste de citron vert du sucre roux et avale ta pillule. GarraDembele.

13 oct. 2016 . Et si on mettait de côté les bonnes résolutions pour profiter d'un bon hamburger maison. On vous conseille vins & bières qui accompagneront.

De très nombreux exemples de phrases traduites contenant "boire avec modération" – Dictionnaire anglais-français et moteur de recherche de traductions.

17 août 2016 . 17 Août 2016. Un article du magazine "Cuisine Actuelle" : Que boire avec les charcuteries ? Télécharger · Presse et récompenses · Galerie.

Nous avons la chance, en Belgique, de posséder une gamme très étendue de bières qui s'harmonisent parfaitement avec les fromages de notre terroir et qui.

25 mai 2016 . Mais alors, si le rouge se marie moins bien que le blanc avec le fromage. d'où nous vient cette idée saugrenue ? La faute à la piquette ?

Le conseil du sommelier. "Avec votre welsh, nous vous conseillons un vin blanc sec léger, agréable et non boisé, au nez minéral et à la bouche nerveuse".

6 janv. 2012 . L'amande aime l'effervescence ; la crème frangipane est plus grasse que sucrée, la pâte feuilletée, légère en bouche va du croustillant au.

13 juil. 2017 . Quel vin boire avec une salade de tomates et mozzarella ? Au cours de la période estivale, lorsque les jours sont plus longs et chauds, je rêve.

3 oct. 2015 . Qui a dit que légumes et vins ne faisaient pas bon ménage ? Mise au point et conseils..

Mais rien n'interdit de varier les plaisirs en se tournant vers d'autres régions, avec des vins plus légers, fruités. Par exemple un pinot noir d'Alsace. Avec son.

10 déc. 2015 . Quel vin pour mon spaghett? C'est une question classique qui pourrait avoir 1000 réponses. Résumons cela en quelques phrases.

il y a 2 jours . Que boire avec le chocolat, les cannelés ou encore la crème brûlée ? ... C'est l'occasion de découvrir la diversité des palettes aromatiques qui.

22 mars 2016 . De nombreuses personnes croient qu'un verre de vin en mangeant va les aider à vivre plus vieux et en meilleure santé, mais une recherche.

19 août 2015 . Pierre Jacob, meilleur jeune sommelier de France, livre ses conseils et nous dit que boire avec des sushis en termes de vins blancs et de vins.

16 janv. 2016 . Le Vice-meilleur jeune sommelier de France 2003 vous conseille. Règle N°1 : pour bien choisir son vin avec la Paella ? Il vous faut servir une.

2 févr. 2015 . Le 2 Février, soit 40 jours après Noël, nous fêtons la chandeleur. Mais quel vin boire avec des crêpes ?! Bonne question... Les Bretons vous.

La dégustation d'un cigare se compare souvent à la dégustation d'un bon vin, pour bien l'apprécier, il faut prendre son temps, choisir le bon moment et bien.

La blanquette de veau est un plat traditionnel très prisé des Français. Elle se prépare avec des morceaux de veau à chair tendre pour le moelleux. Épaule.

Chaque semaine nous vous proposons, avec notre partenaire Chef Simon (le site pour apprendre à cuisiner), une recette de saison et ses accords mets-vins.

2 févr. 2015 . En Belgique, tout comme en France, c'est surtout le jour des crêpes, une tradition qui serait en lien avec la distribution (au Ve siècle) de crêpes.

20 janv. 2008 . Et oui, j'ai osé ;-))) Des vins qui se boivent à table, en bonne compagnie, qui se partagent, qui se gardent avec fierté dans une cave obscure,.

9 mars 2015 . Nous avons proposé des vins pour s'accorder avec le ragoût de chien (alors qu'avec le « Ragoût Toutou », le vin de Pierre Richard s'impose),.

9 août 2017 . Que boire avec le caviar. Les russes ont instauré le rituel de déguster le caviar avec de la vodka. En France, nous lui préférons un Champagne.

23 juil. 2015 . Elles sont appréciées aussi bien en amuse-bouches à l'apéritif que sous forme de tapas ou encore en hors d'œuvre, avec une salade ou des.

La tartiflette est un plat peu coûteux qui nourrit son homme, on a tendance à penser qu'avec un plat rustique on peut servir à peu près n'importe quel vin...

10 mars 2017 . Les accords mets-vins ne sont pas que pour les carnivores, rappelle la seule Master Sommelier québécoise. Sa chronique s'adresse aux.

5 sept. 2016 . Profond, droit et ayant vieilli avec harmonie. Telles sont les 3 qualités nécessaires à un blanc pour s'accorder avec la richesse de ce plat.

18 sept. 2017 . Théoriquement, il n'y a pas de recommandation spécifique sur ce qu'il faut boire avec les insectes. Tout dépend de vos préférences et de vos.

23 janv. 2013 . Que boire avec la fondue me direz-vous? C'est une question controversée. En Suisse par exemple, des débats homériques opposent les.

29 sept. 2016 . Raison de plus pour ne pas manquer leurs épousailles avec le vin au moment de les déguster. Évidemment, les accords ne seront pas les.

Le site officiel du Comté, 1er fromage AOP en France.

Et bien sachez qu'un vin de Porto se mariera divinement bien avec un foie gras, qu'il soit mi-cuit, truffé ou poêlé. Un accord réussi et original qui ravira vos.

25 juin 2009 . Les risottos maritimes : avec un risotto aux saint-jacques ou aux gambas, un vin blanc vif et minéral s'impose naturellement : qu'il soit de Loire.

8 janv. 2016 . (du 08/01/2016)

3 août 2017 . Les huîtres sont souvent dégustées avec un vin blanc sec. Pourquoi ne pas oser quelques accords un peu plus originaux ? Vous pouvez alors.

La solution la plus complète pour accorder un vin avec un plat.

Le veau le plus recherché est un veau de cent à cent dix jours élevé uniquement au lait, à l'étable et n'ayant jamais brouté. Sa chair doit être blanche,.

30 déc. 2014 . Et que boire avec sa galette ? Du cidre, bien évidemment, toujours en tête des boissons préférées à cette occasion, avec près d'un Français.

18 déc. 2015 . Parce que tu t'es toujours demandé ce que tu pouvais boire avec tes Cupcakes, tes sushis ou ton McDo du Dimanche soir ? Parce que t'as.

11 août 2015 . Voilà une question épineuse qui se pose tout l'été : quel vin servir avec telle ou telle viande grillée, des merguez ou des sardines sur le gril ?

3 nov. 2015 . Thanksgiving en est une fête très typique en Amérique avec sa fameuse dinde farcie. Pour quel accord mets et vins opter avec cette.

