



## Saveurs complices

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Saveurs complices

*Philippe Faure-Brac*

Saveurs complices Philippe Faure-Brac

 [Télécharger Saveurs complices ...pdf](#)

 [Lire en ligne Saveurs complices ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne *Saveurs complices* Philippe Faure-Brac

---

192 pages

Amazon.fr

Voilà l'un des secrets de table, en tout cas des bonnes tables : l'accord entre les mets et les vins ! Ici, nous sommes guidés par l'un des grands spécialistes en la matière, Philippe Faure-Brac, sacré meilleur sommelier du monde en 1992. L'homme étant aussi restaurateur (installé au Bistrot du sommelier, près de la gare Saint-Lazare à Paris) et fin gourmet, il a toutes les qualités requises dès lors qu'on aime se laisser conduire en toute confiance. Et c'est d'autant mieux que les accords parfaits entre mets et vins sont finalement assez rares.

Question de complicité, comme l'indique le sous-titre de cet ouvrage. Viandes et vins rouges, d'une part, poissons et vins blancs, d'autre part, sont des accords justes qui ne le sont pas toujours dans l'absolu. Philippe Faure-Brac se veut d'abord pédagogique. Un plat avec beaucoup de mâche doit avoir un vin plutôt riche en alcool pour supporter la succulence ; les plats aqueux ne supportent pas le sucre ; il leur faut donc des vins très secs, jaunes. Pour des plats acides, on contrebalance avec des notions douces ; pour des plats gras, avec des notions plutôt effervescentes. Aux explications suit la démonstration sous forme de recettes : un pouilly-fumé aux arômes boisés pour accompagner l'intensité des saumons, flétans et harengs fumés ; un vin de Savoie riche en minéral pour mieux révéler des escargots aux herbes ; un beaujolais de l'année, fluide, désaltérant et frais, pour une terrine de foies de volaille aux textures mousseuses ; un baux-de-Provence rouge fruité et poivré marie l'acidité des tagliatelles à la bolognaise... *Saveurs complices des vins et des mets* fourmille ainsi de suggestions généreuses, d'invitations toutes en couleurs à l'image, de conseils pratiques, et même d'un carnet d'adresses des meilleurs producteurs... Un livre de belles découvertes et de plaisirs gourmands, qui joint donc l'utile à l'agréable. --*Céline Darner* Présentation de l'éditeur

Personne, mieux que Philippe Faure-Brac, à la fois sommelier et restaurateur, l'un des meilleurs spécialistes actuels, ne saurait célébrer l'alliance magique entre le vin et la gastronomie. Quel vin accompagnera le mieux des asperges, une brandade de gnome, des poivrons farcis, lequel sacra sublimer des cailles aux raisins, un fromage de chèvre, ou une tarte au citron ? A l'Inverse, quel plat mettra en valeur un pomerol, glorifiera un vosne-romanée ou révélera les charmes d'un chablis ? A partir de classiques de la cuisine française, Philippe Faure-Brac décline, en soixante-six duos, les mariages les plus réussis entre un vin et un mets. Simples ou sophistiqués, classiques ou inattendus, parfois audacieux, toujours intéressants et heureux, il propose également des alternatives à ses sélections : des vins proches (y compris des vins "étrangers") qui exhausseront les arômes d'un mets et des mets qui se marieront avec bonheur au vin. Il explique ses choix à travers les parfums, les saveurs, les textures, les terroirs d'origine. Et pour allier l'efficacité au plaisir, il propose en fin d'ouvrage un carnet de recettes, deux index et un répertoire de ses meilleures adresses.

Quatrième de couverture

Personne, mieux que Philippe Faure-Brac, à la fois sommelier et restaurateur, l'un des meilleurs spécialistes actuels, ne saurait célébrer l'alliance magique entre le vin et la gastronomie. Quel vin accompagnera le mieux des asperges, une brandade de morue, des poivrons farcis, lequel saura sublimer des cailles aux raisins, un fromage de chèvre, ou une tarte au citron ? À l'inverse, quel plat mettra en valeur un pomerol, glorifiera un vosne-romanée ou révélera les charmes d'un chablis ? A parer de classiques de la cuisine française, Philippe Faure-Brac décline, en soixante-six duos, les mariages les plus réussis entre un vin et un mets. Simples ou sophistiqués, classiques ou inattendus, parfois audacieux, toujours intéressants et heureux, il propose également des alternatives à ses sélections : des vins proches (y compris des vins "étrangers") qui exhausseront les arômes d'un mets et des mets qui se marieront avec bonheur au vin. Il explique ses choix à travers les parfums, les saveurs, les textures, les terroirs d'origine. Et pour allier l'efficacité au plaisir, il propose en fin d'ouvrage un carnet de recettes, deux index et un répertoire de ses meilleures adresses.

Philippe Faure-Brac a 42 ans. Meilleur Sommelier du Monde 1992, après avoir été Meilleur Jeune Sommelier de France 1984 et Meilleur Sommelier de France 1988, il dirige le Bistrot du Sommelier à Paris, un restaurant à vins qu'il a créé en 1984.

Download and Read Online *Saveurs complices* Philippe Faure-Brac #4HT7K8NWSA2

Lire Saveurs complices par Philippe Faure-Brac pour ebook en ligne Saveurs complices par Philippe Faure-Brac Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Saveurs complices par Philippe Faure-Brac à lire en ligne. Online Saveurs complices par Philippe Faure-Brac ebook Téléchargement PDF Saveurs complices par Philippe Faure-Brac Doc Saveurs complices par Philippe Faure-Brac Mobipocket Saveurs complices par Philippe Faure-Brac EPub

**4HT7K8NWSA24HT7K8NWSA24HT7K8NWSA2**