

Les Accords chromatiques Met-vin I

Le délicieux goût de l'harmonie



Jouer la partition d'orchestre d'une symphonie délicieuse mariant le met et le vin en composant le plat à partir de la transposition visuelle couleur des expressions aromatiques et gustatives du vin.

Innover en construisant « le menu chromatique du chef » autour d'un même vin ou faire sonner les plus beaux vins de sa cave en les accompagnant d'un plat sur mesure au style du chef, en parfait accord avec le vin choisi, pour le plus grand plaisir du convive.

PROGRAMME

- Apprendre à déguster un vin et repérer ses notes aromatiques et gustatives principales pour en dresser son profil chromatique visuel.
- Découvrir son profil organoleptique pour choisir les vins les plus adaptés à sa cuisine de chef.
- Orchestrer la relation forme-couleur-matière, en cohérence avec le profil chromatique visuel du vin choisi pour en dresser la recette qui se mariera avec lui.
- Réaliser la recette avec en choisissant les process de transformation culinaires adaptés et dresser l'assiette en parfaite osmose avec le profil chromatique du vin tout en respectant la règle d'association des 5 couleurs culinaires fondamentales.
- Mémoriser l'assiette et la bouteille par une image numérique pérenne pour garantir la fiabilité de l'accord met-vin et sa réalisation par la brigade.

PEDAGOGIE

Méthode d'apprentissage individualisé, ludique, sans pré-requis sur les notions de couleur et d'oenologie, révélant le potentiel et les aptitudes professionnels de dégustateur pour le métier de chef de cuisine en restauration commerciale, par le « Langage couleur » de DIDIER-MICHEL.
Programme innovant Européen Label Euro-nove COMETT 1994.

Tests, évaluations, exposés, travaux pratiques avec photos numériques gravées sur CD.
Livret stagiaire, chromator (outil couleur composé de 250 couleurs prédécoupées).
Possibilité de suivi post formation à distance.