Emmanuel Delmas

L'ACADÉMIE™

RÉUSSIR DES ACCORDS MÉMORABLES

www.emmanueldelmas.com

Les accords à table

Créer et construire un accord mets & vins n'est pas à la portée de tout le monde. Tous les sommeliers n'en sont pas capables.
Dans ma grande générosité je vais vous donner quelques clés pour enfin parvenir à comprendre les mécanismes et les rouages des accords mets & vins.

Sommaire

- Les points d'ancrage.
- Comment bien cibler les points d'ancrage
- Les accords d'opposition pour impressionner
- Comment construire un accord d'opposition ?
- Quelques exemples d'accords d'opposition
- Votre exercice que je corrige pour vous !

Les Points d'ancrage

Je ne vais pas tergiverser. Pour réussir vos accords mets & vins, outre les règles essentielles, il est essentiel de maîtriser vos points d'ancrage.
Mais justement, qu'est ce qu'un **point d'ancrage**?
Je dois avouer que ce terme est de ma propre invention. En effet, quand vient le moment de construire un accord mets & vins, je cible à chaque fois, un ou deux voire trois éléments qui vont me permettre d'accrocher le plat, avec un vin qui saura s'adapter.

⚓ Points d'ancrage : c'est quoi ?

En mots plus simples, je crée une passerelle entre le mets et le vin. Je vais donc m'y rattacher, par le biais d'un élément du plat. Ou d'un deuxième élément qui consolidera l'alliance. Se forme ainsi tout naturellement, une passerelle qui rattache l'ensemble pour former une alliance réussie.

Les points d'ancrage sont donc un élément du plat, sur lequel il est possible de se rattacher pour créer ou consolider un accord avec le vin. Ils sont multiples, et peuvent donc être:

Ils recouvrent plusieurs formes

- Une texture
- Une sauce
- Une épice
- Un condiment
- Une herbe
- Une saveur ou un goût

Vous l'avez compris, un point d'ancrage peut prendre plusieurs formes. Il est également possible d'en combiner deux, voire davantage.

🎯 Comment cibler les bons points d'ancrage

C'est à ce moment-là que tout va se jouer, il est déterminant de bien cibler vos points d'ancrage.
C'est bien lui qui va vous permettre de construire votre accord mets & vin.

🖊️ Exercice : quel vin avec le Comté et du caviar ?

Voici une problématique suggérée pour un de mes clients. Il souhaitait que je lui trouve l'accord idéal avec un Comté allègrement badigeonné de caviar.
Mais attention, il avait un desiderata très important, pour corser l'alliance:

Ma technique

- Mais...autre difficulté soumise par mon client: **pas de vin blanc!**
- Je vous raconte comment j'ai construit cet accord délicat. Mais cela m'est venu très rapidement, car étant rompu à ce type d'exercice, les réflexes viennent naturellement.

Les étapes à suivre

La première étape est d'identifier le point d'ancrage principal, et la deuxième si besoin, de trouver la bonne porte d'entrée avec ce Comté au caviar.

J'ai opté pour deux points d'ancrage:

- Le caviar, avec sa puissance iodée en persistance
- Le Comté, avec sa finesse et sa persistance assez salée

Si j'avais eu la possibilité de proposer un vin blanc, alors, je me serai surtout contenté du caviar comme point d'ancrage. Je me serai tout naturellement orienté vers un beau Champagne, la facilité même.

Je vaus maintenant vous révéler une autre technique, redoutable pour impressionner

✕ Mets & Vins : les accords d'opposition

S'en remettre à un accord d'opposition a bien des avantages :

- cet accord est souvent inattendu
- quand il est réussi, il fait coup double : il séduit et surprend
  - vous impressionnez par votre savoir-faire et votre audace!

Mais, il y a une contrepartie. En effet, ce type d'accord est complexe à maîtriser, pour plusieurs raisons :
jouer avec les goûts et saveurs opposés c'est prendre le risque de ne pas séduire la majorité des gens
vous risquez surtout de vous tromper plus facilement, la prise de risque amenant naturellement à vous rater...

au delà du goût et les couleurs, il se peut que des personnes ne soient pas aussi ouvertes d'esprit que vous, et rejettent votre proposition : par principe ou méconnaissance

Et donc, c'est plus risqué. Mais c'est aussi cette prise de risques qui donne encore davantage de mérite et de surprise à votre proposition. Et conforte vos amis dans le fait que, oui, décidément, vous êtes un expert en matière d'accords mets & vins !

✕ Les accords d'opposition assoient votre expertise

Vous l'aurez compris, maîtriser cet aspect des accords mets et vins vous offre la possibilité de vous ériger en maître incontesté en la matière.
C'est indéniable, car en plus de réussir vos accords, vous apportez une plus-value rare : la surprise et l'étonnement.

Réussir un accord mets & vins en proposant un vin rouge bien structuré avec une daube Provençale est une chose, assez accessible à tout le monde s'intéresse aux accords mets & vins.

Mettons-nous dans la situation : quel cheminement pour proposer un vin avec la Daube Provençale?

Les étapes à suivre

1ère étape : cibler les bons points d'ancrage

1. La sauce de la daube
2. Les herbes et épices ou assaisonnement
3. Les légumes croquants
4. La viande (qui peut aussi passer en 2 ou 3 selon la force de son goût)

2è étape : faire appel à la résonance des sols et des terroirs

- Ce qui permet de se rapprocher au mieux du terroir et des sols des éléments de votre plat. Le vin va recréer le lien afin de sublimer l'accord.

En procédant avec ces deux étapes, vous vous permettez de construire votre accord mets & vins avec précision. Et de vous rapprocher au mieux d'un accord (vraiment) réussi.

Et c'est déjà assez remarquable.

Mais, si vous voulez aller encore plus loin, surprendre, et donc, même en prenant le risque de diviser une partie de vos convives, alors, vous irez plus loin :

Vous allez marquer les esprits avec un accord surprenant, inoubliable

⚔️ Comment construire un accord d'opposition

Idéalement, il faut procéder comme pour un accord classique en suivant la bonne méthode :

- Cibler et hiérarchiser les bons points d'ancrage
- Respecter les échanges des saveurs entre le vin et le plat
- Se rapprocher de la résonance des sols et des terroirs (*voir formation des Mets & vins Divins* de l'Académie™)

À partir de là, vous êtes certain de proposer un très bel accord. Mais en permettant d'aller plus loin avec un accord d'opposition, vous prenez certes un risque : celui de casser la dynamique de votre superbe accord.
Mais en contrepartie, vous pouvez offrir un accord inoubliable.
Bien souvent, nous allons mettre en contradiction deux saveurs que tout oppose :

- Le sel et le sucre
- L'amer et l'acide
- L'amer et le sucre

❌ Les accords d'opposition les plus courants

❌ **Les accords d'opposition** les plus usuels concernent souvent le sucre et le sel. Par exemple : le Roquefort et le vin sucré.

Si vous optez pour ces deux types de confrontation (sucre/sel, amer/acide ou amer/sucre) vous minimisez les risques.

Une fois encore, il est important de bien maîtriser ses classiques, et d'adopter les bonnes méthodes pour réussir vos accords mets & vins.

Exemples d'accords d'opposition

Quelques exemples d'accords d'opposition👇
Vous pouvez, et devez (oser) créer de tels accords, en opposant deux saveurs. Voici quelques exemples d'accords d'opposition pour vous donner quelques idées :

- Vin sucré et Roquefort
- Vin sucré et poulet rôti
- Vin sucré et huîtres gratinées
- Vin rouge et chocolat noir
- Vin Jaune et jambon Fumé
- Xérès sec et Parmiggiano

Si le vin a toute sa place dans cet article, il est aussi envisageable de régaler et surprendre son monde avec des accords en lien avec d'autres boissons.
Les exemples ne manquent pas :

Ça marche aussi avec d'autres boissons

- Whisky et saumon fumé
- Cidre et Camembert
- Bière blanche et Brie
- Bière d'abbaye et Maroilles
- Vodka et caviar

Là encore, vous devez respecter la méthode précédente, pour éviter les impairs.
Sur le papier, ces accords sont magiques et font rêver. Dans le verre et face à l'assiette, c'est autrement plus piégeux.

Retenez surtout la nécessité de respecter la méthode qui consiste à :

Cibler le bon point d'ancrage
ou les hiérarchiser si vous en avez plusieurs
vous rapprocher toujours des connivences entre les saveurs du plat et du vin
Enfin, si c'est possible, de la résonance des sols

Les étapes à suivre

En procédant ainsi, votre accord sera toujours réussi.
Enfin, celle-ci vous permettra d'expérimenter des accords, à première vue étonnants, voire impossibles. Et pourtant, ils fonctionneront. Logique : vous offrez un bel accord, que vous avez saupoudré d' une boisson surprise.
Que ce soit du vin, ou une autre boisson.
Vous avez toutes les cartes en mains pour vos prochaines réussites pour construire vos prochains accords d'opposition. Respectez la méthode et soyez imaginatifs !

Exercice pour vous et je vous corrige en vidéo 🎥

- Quels points d'ancrage privilégier avec un Munster au cumin?
- Quels points d'ancrage cibler avec une viande de bœuf saignante et sauce au poivre?
- Quel(s) point(s) d'ancrage avec un taboulé à la fêta, menthe et à la semoule aux grains très fins?

Prenez votre temps, et essayez d'imaginer chaque plat et quel point d'ancrage prendra le dessus. C'est à vous de prendre la responsabilité de construire votre accord selon le point d'ancrage choisi.
À partir de celui-ci, vous allez pouvoir lui associer le vin adéquat. Et m'envoyer votre exercice par email : emmanueldelmas@gmail.com

Vous souhaitez persévérer et apprendre à parfaitement maitriser les accords mets & vins ?

Les guides pratiques téléchargeables

Au nombre de 4, ils ont été plébiscités. D'une redoutable pédagogie, et passionnants à lire, de 60 à 140 pages, ils apprennent à construire des accords mets & vins sans plus jamais se tromper. Et de vous lancer en toute sécurité.

Conçus pour prendre du plaisir à lire, donc à apprendre, vous changerez facilement votre prisme. Vous aurez une vision à 360° et étonnerez avec des accords étonnants

Le Grand Entretien pose toutes les questions que vous n'osez pas poser

- Chaque thème est abordé avec pédagogie, pour vous donner toutes les clés
- À la fin de chaque chapitre, une anti-sèche souligne ce qu'il est important de retenir

La boutique des Guides pratiques à télécharger

La Formation allégée (2h30)

La formation en version allégée "Des accords mets & vins divins" de 2h30 offre la puissance de la pédagogie par la vidéo. Et des exercices, des quiz et des fichiers bonus en PDF.

À ce jour, cette formation reste la plus remarquable pour débuter votre transformation.

Passez d'amateur à expert en vins reconnu

L'Académie™ est déjà en train de devenir la référence en matière de programme sur le vin. L'accompagnement d'Emmanuel Delmas est un gage de réussite :

2 réunions en visio collective chaque mois
6 Salons sur Discord pour échanger avec les élèves
Emmanuel corrige tous les exercices des élèves, en vidéo, et individuellement
Les élèves ont la possibilité de commenter toutes les pages du programme (+300)

L'**Académie™** c'est :

13 formations
+65h de contenus en vidéo et écrits
+270 vidéos

Vous apprenez tout ce qu'il y a à savoir sur le vin : sa dégustation, son élaboration, ses accords, son service, gérer sa cave, l'aération des vins, ses tanins, la relation sol et vigne et l'incidence sur le profil des vins, et même à devenir un formateur passionnant.

Intéressé(e) pour rejoindre les élèves de l'Académie™ ? **Prenez RDV** avec Emmanuel Delmas en visio, ou rendez-vous sur **le site de l'Académie™**