

The background of the image is a collage of several white plates, each containing different types of cured meats like ham, salami, and cheese, and some small bowls of condiments. The lighting is warm and focused on the textures of the food.

Mets & Vins

« Le vin et les produits fumés »

14 décembre 2013

*Au relais de chasse du
Petit Parc*
à
Turbilly

14 décembre 2013
19h 01





Derniers préparatifs en cuisine



**Denis,
« toqué »
pour la 4^{ème} et la 5^{ème} assiette !**





Le Père Noël
c'est le 24 décembre,
pas le 14 ! Non, mais...





**Le Grand Echanson déclare
les festivités ouvertes !**



Chacun a apporté son assiette, ses couverts et... ses verres !



**Le Maître de Chais
présente le thème de la soirée :
« Le vin et les produits fumés »**

DEGUSTATION METS ET VINS

Samedi 14 Décembre 2013
19 h Petit Parc de Turbilly

LE VIN ET LES PRODUITS FUMÉS

assiette 1: Les Classiques

PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes
<i>Saumon d' Ecosse</i>		<i>Féra</i>		<i>Truite de Banka</i>	
Pouilly-Fumé 11		Pouilly-Fumé 11		Pouilly-Fumé 11	
Islay Laphroaig		Islay Laphroaig		Islay Laphroaig	
Crémant de Loire Brut		Crémant de Loire Brut		Crémant de Loire Brut	

Assiette 2 : La Loire

PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes
<i>Mulet</i>		<i>Silure</i>		<i>Anguille</i>	
Savennières 02		Savennières 02		Savennières 02	
Bière ambrée		Bière ambrée		Bière ambrée	
Muscadet 07		Muscadet 07		Muscadet 07	

Assiette 3 Les viandes séchées fumées

PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes	PRODUIT&VINS	Notes
<i>Viande des Grisons</i>		<i>Langue de boeuf fumée</i>		<i>Magret fumé</i>	
Chignin bergeron		Chignin bergeron		Chignin bergeron	
Riesling roumain 08		Riesling roumain 08		Riesling roumain 08	
Biston-Brillette 09		Biston-Brillette 09		Biston-Brillette 09	

Assiette 4 La Mer

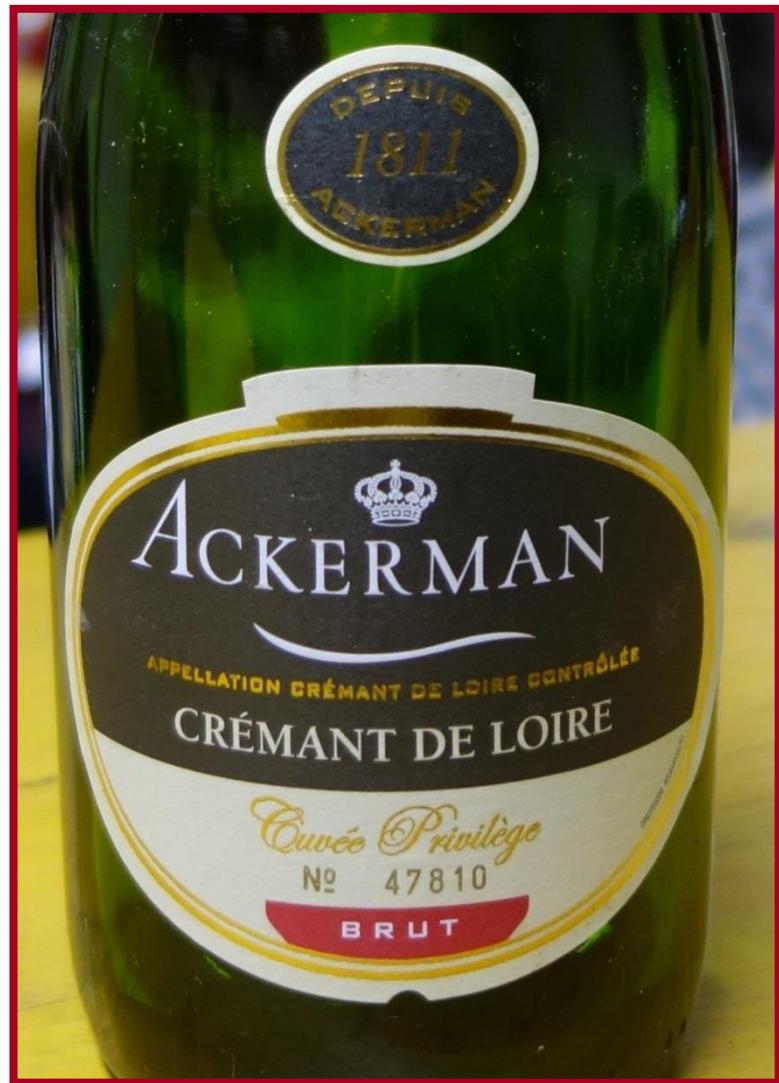
PRODUIT ET VIN	
Haddock pommes de terre tièdes	
Graves Ch. Brûléscaille 09	Note

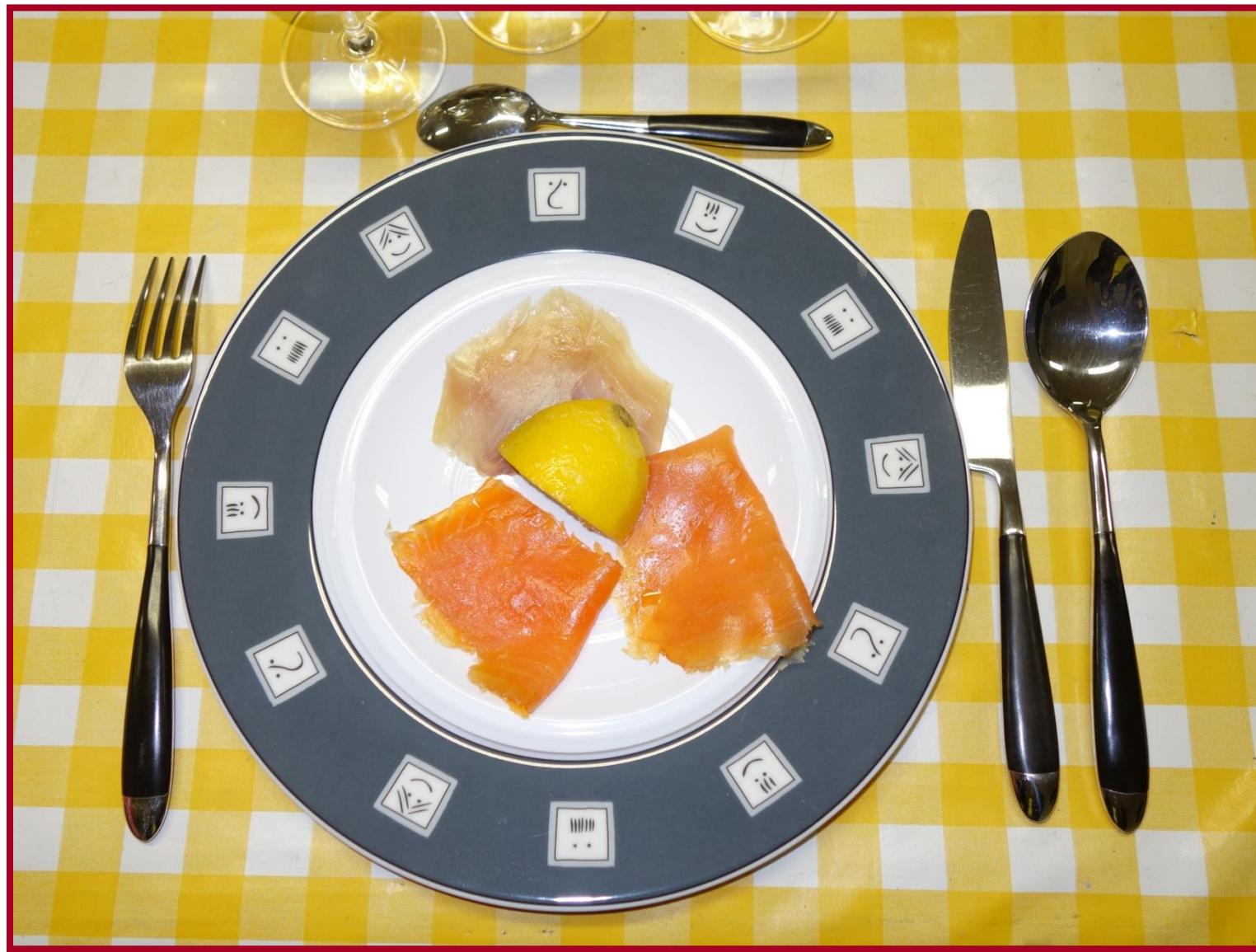
Assiette 5 Volailles fumées

PRODUIT ET VIN	
Cuisses de cailles fumées	
Juliénas 2006	Note









Saumon d'Ecosse - Féra - Truite de Banka









Des bulles ? Alors, trinquons !











Mulet - Silure - Anguille





Bernard Jacob :

**Membre de la
Confrérie des Echansons Ligériens,
Echanson référent pour Saumur,
Directeur Général d'Ackerman**

et...

Grand Buveur d'eau !





**Patrice nous explique que *la piautre* était
le gouvernail des bateaux naviguant sur la Loire !**



D'aucuns demandent à voir une confirmation sur l'étiquette de la bouteille !





Tayeb découvre enfin *la piautre*
sur l'étiquette



Moi, j'étais venu pour
une dégustation de vins
et pas pour un cours sur
la batellerie !







Rassurez-vous :
Sébastien est seulement en train de rincer ses verres pour les prochains crus !



Quand un chef rencontre un autre chef, qu'est-ce qu'ils se transmettent ? ...



... des tas de bonnes recettes !

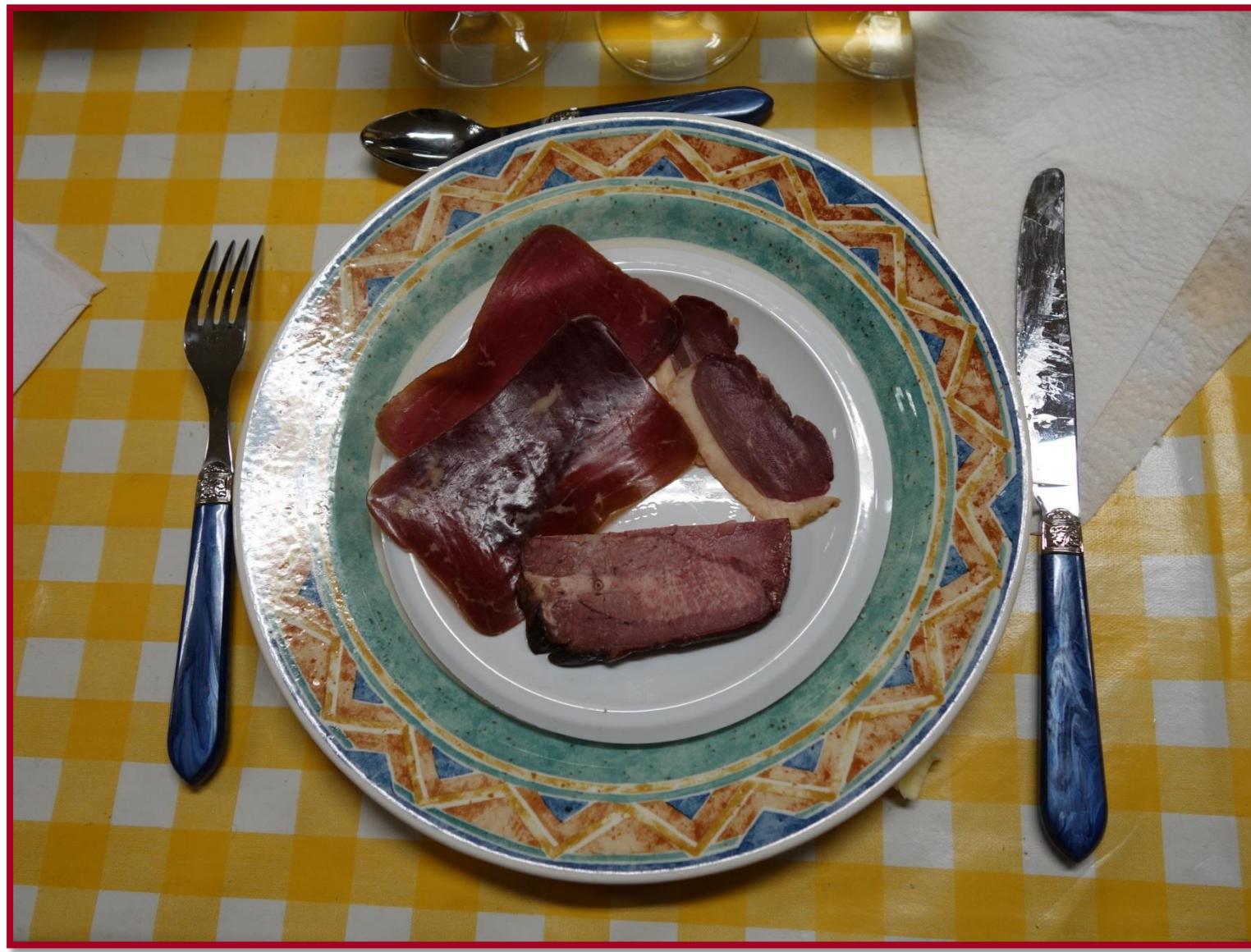


Hélas, ces bons morceaux de lard ne seront pas pour nous !







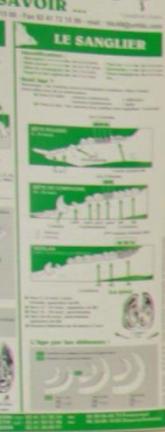


Viande des Grisons - Langue de bœuf fumée - Magret fumé





Un jeune Echanson qui assure grave !







Haddock - Pomme de terre tiède



Orientz

de

51















Tayeb,
pourquoi portes-tu un tablier :
tu ne vas jamais en cuisine !



C'est ma femme !
Elle a peur que je fasse
des taches sur mon pull !





Cuisse de caille fumée - Lentilles



**Le Président félicite et remercie
les « co-responsables » de cette belle soirée !**









Et tout se termine, comme à l'accoutumée, par une chanson...



... et, petite innovation, par un « pas de trois » !



RIV

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr