



# *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<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> 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 FUMES

assiette 1: Les Classiques

<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>
<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

<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>
<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

<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>	<i>PRODUIT&amp;VINS</i>	<i>Notes</i>
<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

<i>PRODUIT ET VIN</i>		
<b>Haddock pommes de terre tièdes</b>		
Graves Ch. Brulesécaille 09	Note	

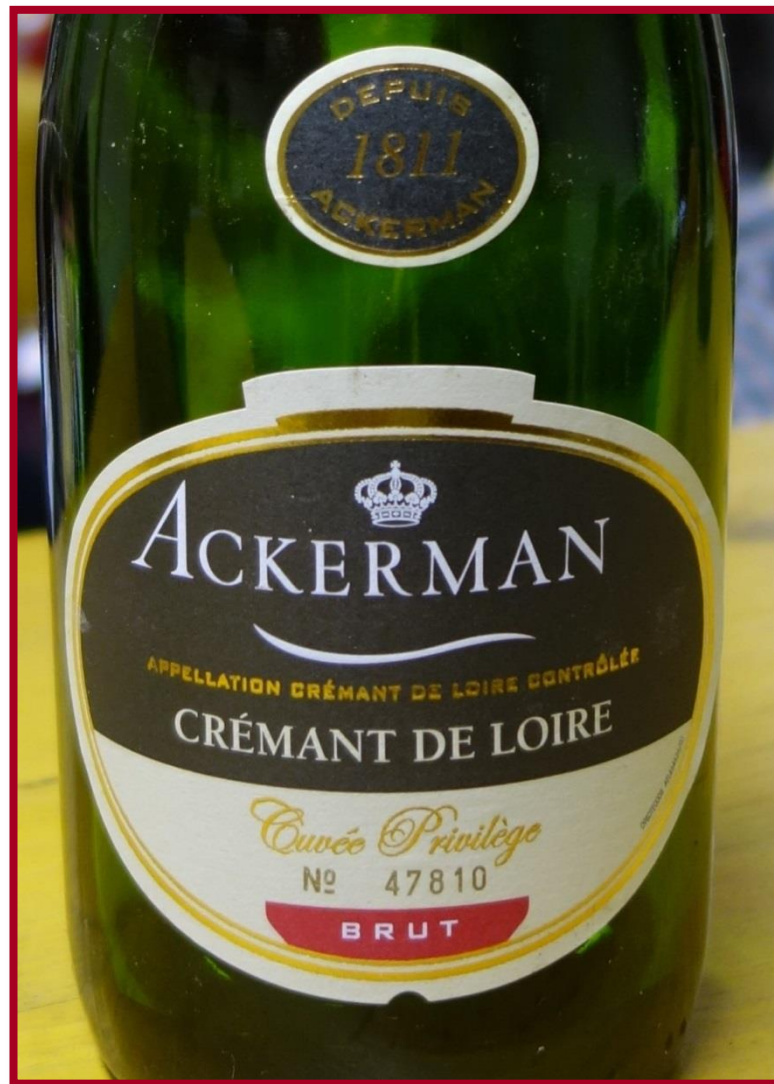
Assiette 5 Volailles fumées

<i>PRODUIT ET VIN</i>		
<b>Cuisses de cailles fumées</b>		
Juliéas 2006	Note	

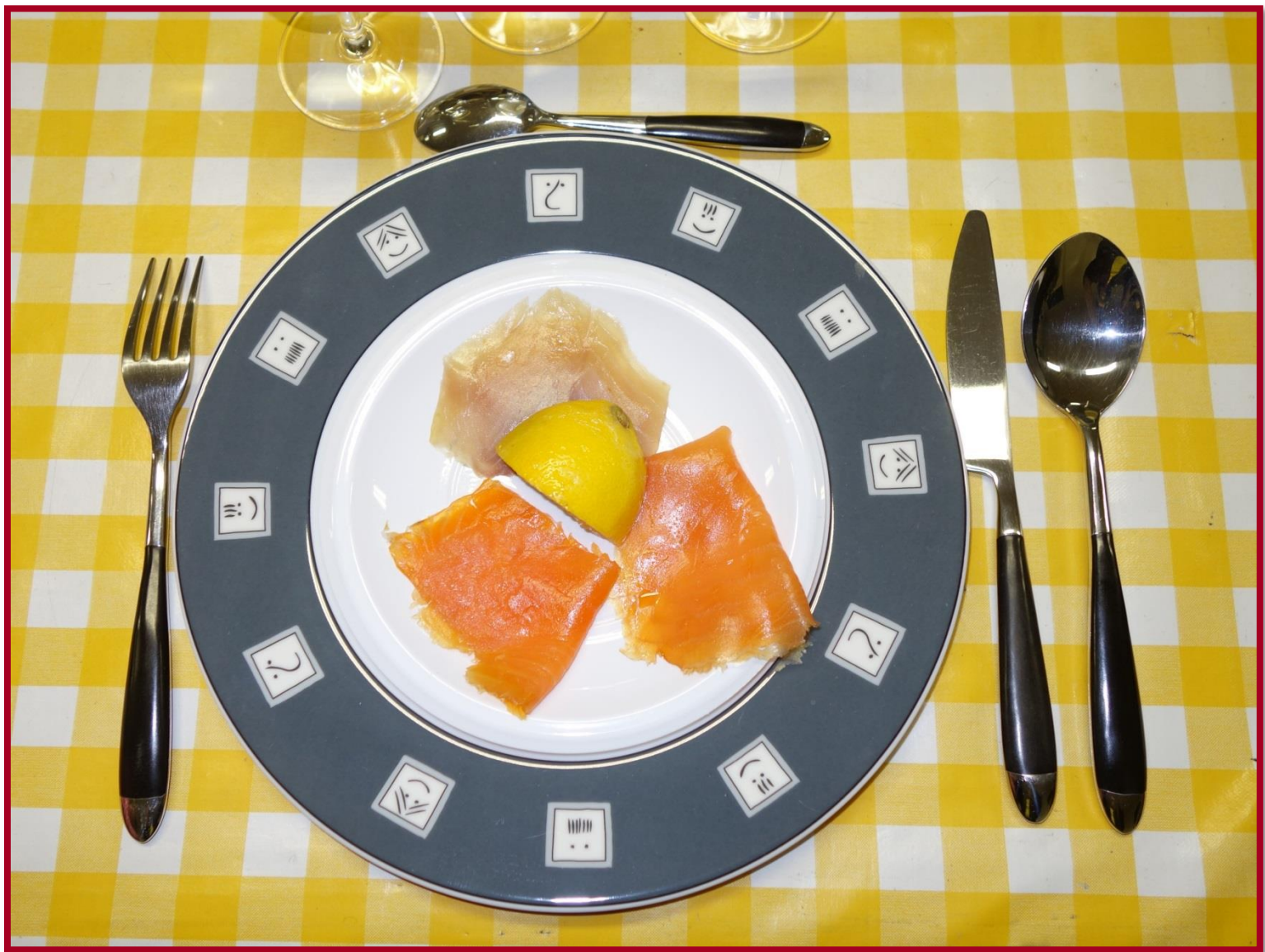












**Saumon d'Ecosse - Féra - Truite de Banka**















**Des bulles ? Alors, trinquons !**















**Mulet - Silure - Anguille**







**Bernard Jacob :**

**Membre de la  
Confrérie des Echansons Ligériens,  
Echanson référant 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 !**







AUTHENTIC RUGGER  
19  
RUGGER  
*One Thousand Nine Hundred*  
WYOMING  
Made since 1900

RIFLE



**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 !**

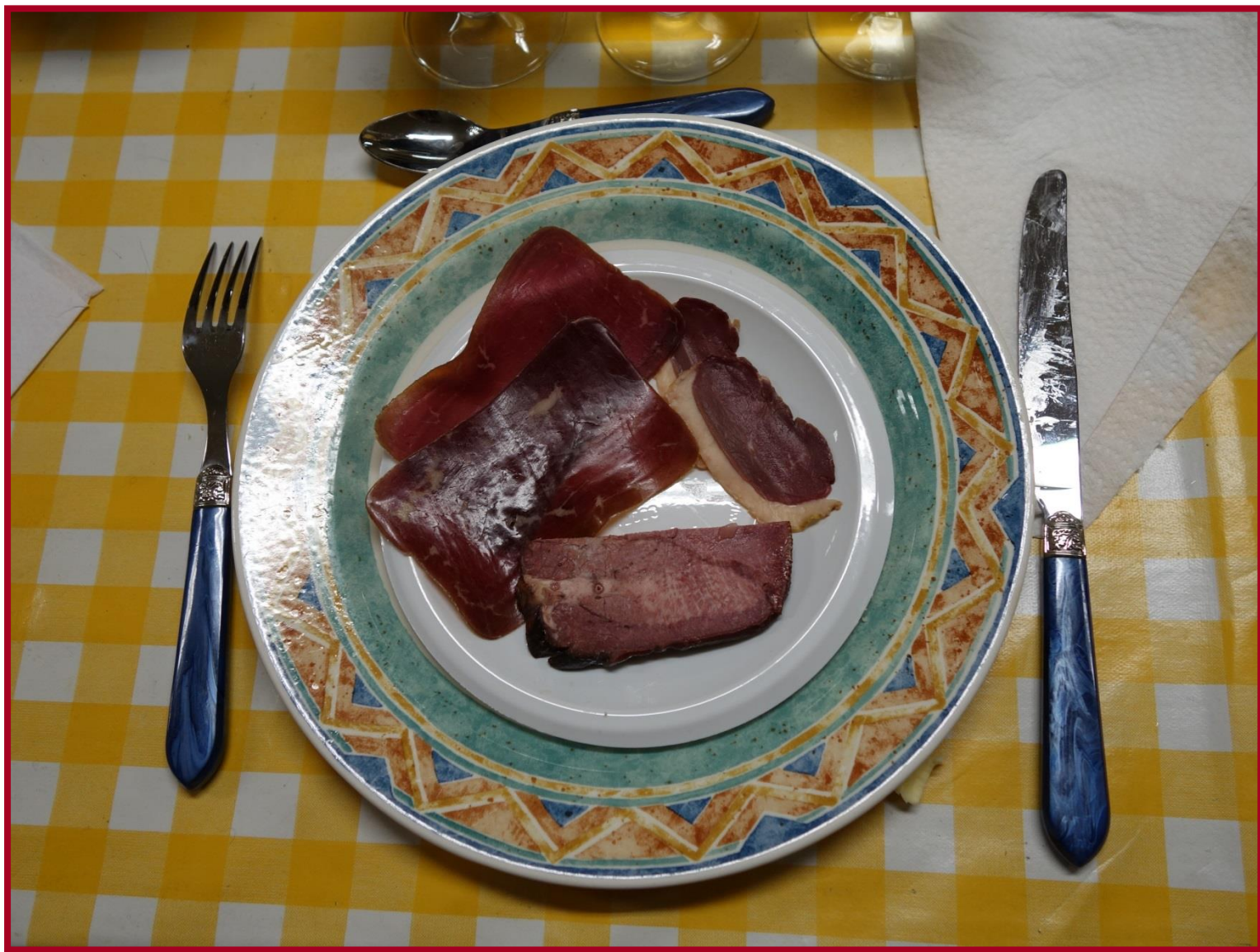












**Viande des Grisons - Langue de bœuf fumée - Magret fumé**









**Un jeune Echanson qui assure grave !**











**Haddock - Pomme de terre tiède**

























ACOUSTICS

Grande











**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 » !





*FIN*



## **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](mailto:irene.bureau@wanadoo.fr)**