



Second dîner « L'Accord Inattendu » le 7 mars 2024 : Les vins rouges des appellations languedociennes et... Les produits de la mer !

La Maison des Vins du Languedoc continue d'innover et réinvente le plaisir des accords mets-vins, avec la complicité de ses vignerons et des grands chefs de notre région !

Le concept : Au cœur de leur Maison, les vignerons vous invitent à leur table, à découvrir ou redécouvrir leurs vins et partager leur passion autour d'accords inédits, qui bousculeront vos habitudes mais vous procureront à coup sûr, plaisir et émotions sensorielles !

Les stars du dîner, ce sont les vins, les chefs ayant imaginé chaque plat pour qu'ils subliment les saveurs de chacun des vins servis, mais... attendez-vous à sortir des sentiers battus !

5 plats – 9 vins – 1 chef – 1 vigneron par table en maître de cérémonie

La nouveauté ? On casse les codes ! Jugez-en donc :

➤ **Le 23 novembre se tenait le repas de lancement autour des vins de l'appellation Picpoul de Pinet accompagnés d'un menu gastronomique sans aucun produit de la mer.** Une soirée qui a fait l'unanimité, très appréciée de la cinquantaine d'épicuriens suffisamment réactifs pour réserver leur table à temps. Thomas Réa, chef de la Table des Poètes (Montpellier, 1 Toque au guide Gault & Millau) était au piano ce soir-là.

Une superbe expérience : des plats goûteux, bien présentés, en accord avec le vin, des petites tables très conviviales... à refaire ! Bravo à toute l'équipe (Véronique).

Une soirée formidable ! merci au chef et aux vignerons de nous avoir fait découvrir le mariage inattendu de leurs passions respectives ! Nous referons avec plaisir ce type de découverte (Jérémy).

➤ **Jeudi 7 mars : Les rouges issus de nos AOP languedociennes, vous embarquent pour une virée en mer,** avec des accords originaux et gorgés d'iode, mais surtout très savoureux ! Paul Courtaux, chef du Saint-Georges à Palavas (BIB Gourmand), sera le chef d'orchestre de ce second Accord Inattendu.

➤ **Jeudi 2 mai :** pour ce dernier rendez-vous de 2024 autour d'accords 100% audacieux, nous ménageons le suspense autour du ou de la chef(fe) qui vous réglera... Une chose est sûre : il ou elle s'attachera à vous convaincre que **nos vins rosés savent porter haut les couleurs de notre gastronomie et sublimer des mets très complexes.**

Alors, prêt(e) à vous laisser surprendre ? Avec ces dîners « Accord Inattendu », la Maison des Vins du Languedoc vous promet des moments... **100% partage - 100% plaisir - 100% découverte !**
Attendez-vous à de belles émotions et à de vraies rencontres !

Réservations en ligne en scannant ce code



ou par **téléphone** au 04 67 06 04 44

Contact presse :

Syndicat AOP Languedoc - Cendrine Vimont
06 33 43 90 02 – c.vimont@languedoc-aoc.com

Interview croisée Paul Courtaux / Stéphanie Daumas au verso →



INTERVIEW CROISEE Paul COURTAUX / Stéphanie DAUMAS

Paul, quelle est votre conception du vin ?



Le vin représente beaucoup pour moi, c'est ce qui m'a mené à mon métier de cuisinier ! Après mon bac je voulais apprendre à faire du vin, plutôt côté élaboration, mais en fait, je n'avais pas le bon bac ! On m'a proposé d'aller vers la sommellerie, j'ai alors intégré l'École Hôtelière de St-Chély d'Apcher pour y obtenir un BTS hôtellerie-restauration. Là, j'ai réalisé que la cuisine aussi me plaisait beaucoup et que j'allais en faire mon métier. Mais j'ai tout de même passé une mention complémentaire en sommellerie car j'ai toujours été passionné de vin.

Sur le plan gustatif, c'est quand-même l'une des rares choses qui nous fait rencontrer une époque, qui nous permet de faire un grand voyage.... Et en plus, c'est un vecteur de convivialité, de joie. C'est bien simple, je ne conçois pas la vie sans vin !

Et vous Stéphanie, comment vous est venue cette idée de repas gastronomique « Accord inédit », et quelle est votre conception de la gastronomie ?

C'est peut-être un peu chauvin mais pour moi, la gastronomie fait partie des bases fondatrices de notre histoire, de notre culture. Le vin sublime la cuisine et vice-versa, tout est question d'équilibre.

Manger « bien », c'est bon, manger « bon », c'est bien... C'est l'épicurienne qui parle !

Le vin, c'est avant tout une boisson populaire qui doit rassembler et être synonyme de convivialité et de partage. Cela est d'autant plus marqué chez nous en Languedoc où la vigne et le vin ont marqué l'histoire, modelé notre patrimoine et notre histoire. Nos vignerons œuvrent au quotidien pour le plaisir de nos yeux et de nos papilles. Je tenais donc à concrétiser cette association entre notre patrimoine et cette culture du « bien manger et bien boire »... avec modération.



Qu'est-ce qu'un repas réussi ?

Paul Courtaux : Tout d'abord, il faut que ce que l'on mange soit à la hauteur. Ensuite, que ce soit accompagné de bon vin. Et enfin, avec cette nourriture et ce vin réjouissants, il faut de la convivialité.

S. Daumas : Je suis d'accord avec Paul, un repas réussi, c'est lorsqu'on a passé un bon moment, qui laisse des souvenirs sympas, qu'il s'agisse des personnes avec qui on a partagé cette convivialité autant que des produits que l'on a dégustés ensemble.

Un souvenir lié à un accord particulièrement harmonieux ?

S. Daumas : Une brouillade de truffe avec un bon Languedoc rouge (pour moi, il n'y a rien au-dessus de la truffe, que je boudais jeune et que j'ai appris à aimer passionnément !).

J'aime aussi beaucoup les desserts... Ma grand-mère faisait une île flottante merveilleuse, c'est ma madeleine de Proust ! avec un Crémant de Limoux par exemple.



Paul Courtaux : C'était avec Charles Fontès, chef de la Réserve Rimbaud, qui est un ami. Un soir dans son restaurant après le service, alors que nous n'avions pas dîné, il m'a servi un carpaccio de Saint-Jacques et pour l'accompagner, sa sommelière nous a ouvert un riesling. J'étais dubitatif... Seul, ce vin ne m'aurait pas plus « parlé » que ça, mais le mariage avec cette Saint-Jacques, c'était juste extraordinaire !

Pour un grand classique à table, que choisissez-vous (plat, vin) ?

Paul Courtaux : Un lièvre à la royale, avec un grand Languedoc un peu évolué, ou avec un grand Bourgogne. C'est parfait !

S. Daumas : Une épaule d'agneau accompagnée de pommes de terre qui ont cuit dans le jus de la viande, avec beaucoup d'ail et d'oignons confits ! Je l'accompagne d'une bonne bouteille de rouge d'une de nos appellations du Languedoc.

Avec quoi aimez-vous surprendre vos hôtes ?

S. Daumas : Pour sortir des sentiers battus, je propose un rouge sur des produits de la mer ou un plat fortement iodé, comme des huîtres gratinées. Ça étonne toujours mes hôtes et ça fonctionne très bien !

Paul Courtaux : La majorité des gens préférant les vins rouges, j'aime bien les surprendre avec un blanc et même, un blanc nature un peu oxydatif, à accompagner d'un poisson noble comme une sole par exemple, avec une sauce crème-échalotes et quelques champignons. L'alliance des deux est un régal !