

Olivier Poussier

« Ma géographie des accords mets et vins »



Meilleur sommelier du monde 2000 et insatiable explorateur du goût, Olivier Poussier livre ici les règles les plus précieuses qui régissent le bon équilibre des accords mets et vins. **PROPOS RECUEILLIS PAR DENIS SAVEROT**



**Donnez-nous l'exemple d'un bel accord
allant dans le sens du plat.**

“ Prenez le cas d'un poisson blanc : un turbot, servi avec une sauce maltaise, une sauce émulsionnée, légèrement sucrée, marquée par la présence d'orange. La chair du turbot et surtout cette sauce très typée appellent des blancs demi-secs ou moelleux exprimant un côté agrumé. Par exemple un sauternes.....un Château Guiraud 2001.