

Repas de fêtes : que servir à l'apéro ? Voici comment accorder vos boissons à ce que vous mangez




11 DÉCEMBRE 2021


fête(/fete), Noël(/la-maison/noel), nouvel an(/nouvel), apéro(/table/apero), boisson(/table/boisson), manger(/manger), boire(/table/boire), vin(/vin), champagne(/champagne), cocktail(/cocktail)

PAR MURIEL SPARMONT

Pas de fêtes sans apéro mais attention, on ne mange pas n'importe quoi avec n'importe quelle boisson. Nos spécialistes nous ont aidés à choisir pour que nous soyons (notamment) les rois de l'apéro.

Partager

 <https://www.facebook.com/sharer.php?u=http://max.sudinfo.be/table/repas-de-fetes-que-servir-lapero-voici-comment-accorder-vos-boissons-ce-que-vous-mangez>

 https://twitter.com/intent/tweet?original_referer=http://max.sudinfo.be/table/repas-de-fetes-que-servir-lapero-voici-comment-accorder-vos-boissons-ce-que-vous-mangez&text=&tw_p=tweetbutton&url=http://max.sudinfo.be/table/repas-de-fetes-que-servir-lapero-voici-comment-accorder-vos-boissons-ce-que-vous-mangez

LIRE MAX
MAGAZINE([HTTPS://JOUW.BE](https://jouw.be))
&#SUDPRESSE/WEB;
11,BRUXELLES|SU_SPEC_I
12-11,BASSE-MEUS

NEWSLETTE
CONCOURS(/CONCOURS)



LES VIDÉOS D





(/table/restaurant-les-bo
dhenri-pfr-pour-mang
RESTAURANT : LES BONNES A
PFR POUR MANG
BRUXELLES(/TABLE/RESTAUR
ADRESSES-DHENRI-PFR-POUR-M

 (#)(#)



DERNIERS AR'

 (<https://pinterest.com/pin/create/button/?url=http://max.sudinfo.be/table/repas-de-fetes-que-servir-lapero-voici-comment-accorder-vos-boissons-ce-que-vous-mangez&media=&description=>)

 (<https://www.linkedin.com/sharing/share-offsite?url=http://max.sudinfo.be/table/repas-de-fetes-que-servir-lapero-voici-comment-accorder-vos-boissons-ce-que-vous-mangez>)

C'est un moment privilégié, celui où tout le monde parle avec tout le monde, celui du début des festivités. À consommer sans excès, certes, tant au niveau des boissons que des zakouskis. Le but n'est pas de gâcher le repas. Bref, premier conseil, on n'abuse pas au niveau des quantités!

Philippe Berger

Nous avons demandé à Eric Boschman, sommelier et encore aux professeurs du Cefor (enseignement de promotion sociale à Namur), Philippe Berger (qui a notamment remporté les championnats du monde de dégustation de vin) et Laurent Hella, professeur de cocktails, de nous éviter les fautes de goûts.

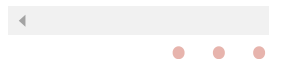
- **Avec le foie gras.** Eric Boschman vote pour de petites billes de foie gras au sésame grillé au yusu. Que l'on va accorder avec un vin blanc sec ou des bulles. À l'apéro et même dans l'aboslu, nos pros nous diront: «oubliez le foie gras avec un vin sucré». Dépassé! Du foie gras sur un toast? «Un vin blanc à base de cépage viognier ou un champagne va convenir. Privilégiez le toast plutôt que la brioche, ce sera trop de sucre», nous dit Philippe Berger.
- **Avec les huîtres.** En version froides, «on met juste un petit tour de moulin et un petit filet de jus de citron sur les huîtres», nous dit Philippe Berger. Pour boire? Du classique: un Muscadet ou un Côte de Provence blanc. En version gratinées: «on privilégie alors une petite mousseline avec une émulsion au champagne». Et pour accompagner? Une petite bulle brute ou extra brute, «du champagne ou du Crémant de Wallonie», ajoute Philippe Berger.
- **Avec les brochettes de légumes.** «Si vous optez pour des tomates, un Pinot noir est très bien. Pour des légumes verts comme les courgettes, un loempia de légumes ou du chou-fleur, prenez un Sauvignon».
- **Avec un toast au saumon.** «On ajoute juste un peu d'oignons et du persil, pour un apéro léger. Et on boit un Chablis, un Chardonnay ou un vin du nord de la Bourgogne»
- **Avec de la charcuterie.** «Si on prend ce que j'appelle les gras, saucisson, bacon,... on peut choisir une bière dont l'amertume se mariera bien aux produits. Je pense notamment à la Saint-Pholien.

(/bouge/que-faire-
en-wallonie-votre-
agenda-du-week-
end-en-
collaboration-avec-
outbe-2)

to
l
in
No
d
rece
invi

(/psycho-
sexo/couple-
connaissez-vous-le-
scrooging-une-
pratique-toxique-
qui-peut-gacher-
votre-noel)

Couple : connaissez-
vous le «Scrooging» ?
Une pratique toxique
qui peut gâcher votre
Noël(/psycho-
sexo/couple-connaissez-
vous-le-scrooging-une-
pratique-toxique-qui-
peut-gacher-votre-noel)



● ● ●
PARTENAI

Ou encore la Saison Dupont, une bière blonde de fermentation haute. Si vous choisissez des charcuteries plus relevées, piquantes comme le chorizo ou même le jambon ibérique, un vin rouge style Grenache espagnol va convenir».

- **Avec les rillettes de maquereaux.** «Il faut une petite minéralité. Un Riesling d'Alsace bien sec fera l'affaire»
- **Avec les zakouskis chauds.** Des minis pizzas? Un rouge fruité, appellation Beaujolais. Une quiche lorraine? Un Pinot blanc d'Alsace. Des scampis frits? Un petit Bordeaux bien sec. Des scampis en sauce aigre-douce? Un Pinot gris.
- **Avec du fromage à l'apéro.** «Plusieurs alternatives: un blanc avec de la rondeur si on est dans les pâtes fleuries. Avec un chèvre, on prendra un vin de Loire: Montlouis, Vouvrais. Avec des pâtes pressées cuites, on peut se diriger vers un rouge fruité de Savoie».

Et si on se prenait un cocktail

Laurent Hella nous propose un cocktail rafraîchissant pour l'apéro. Une fois encore, pas question de «tuer» le repas. Très tendance, le gin: «J'ai opté pour le gin 1836 Winter Edition, c'est de saison, que l'on trouve notamment au Plaisir du 604, à Fleurus. Pour l'originalité du produit».

La recette :

- 6cl de gin
- 1 cl de sirop d'orgeat
- Tonic Fever Tree ou Indian

Vite fait, bien fait, à servir bien froid avec des glaçons. Et pour la déco? Des étoiles de Badiane et un bâton de cannelle.

Inscrivez-vous à notre Newsletter et ne manquez pas les bons plans de Max !

Et on mange quoi avec cet apéro? «Le gras et l'alcool vont se marier. Optez donc pour des poissons fumés, des maatjes ou encore une rilette de poisson sur un morceau de pain d'épices».

Laurent Hella

Max vous recommande



(/beautylux-partenaire/votr
pour-rayonner-duran

VOTRE ROUTINE BEAUTÉ P
DURANT LES FÊTES (/I
PARTENAIRE/VOTRE-ROUTINE
RAYONNER-DURANT-LE

🌐 (#)🌐 (#)



Max

J'aime cette Page

Max

il y a environ une heure

On vous propose quelques menus de Noël ou du sans prise de tête et qui de plaire à tout le monde.

MAX.SUDINFO.BE

Repas de fêtes : que r

Cette année, c'est vous qu

J'aime
Commenter



(<https://sc>
vous recomm

(<https://sosoir.lesoir.t>
casques-sans-fil-oi
melomanes