

## ► CUISINE FRANÇAISE ET VINS DE PORTO... DES ACCORDS INÉDITS CRÉÉS PAR LES ÉLÈVES DES LYCÉES HÔTELIERS ORIGINAL PAIRINGS CREATED BY THE STUDENTS OF THE CATERING SCHOOLS

**UN PARTENARIAT** avec le Ministère de l'Éducation Nationale, l'Institut des Vins de Porto met à la disposition des lycées hôteliers, tous les ans depuis 2003, des échantillons des grandes marques de Porto. L'objectif est de faire découvrir la diversité des Portos de spécialité aux élèves et de les amener à créer des accords parfaits avec des mets typiques de la cuisine française.

Ce travail de deux années a été présenté le 2 avril dernier au lycée Guillaume Tirel, de l'Académie de Paris, situé au 237 Boulevard Raspail, au cours d'un repas à la française. La presse avait été conviée par Jean-Marie Panazol, le Doyen du Ministère de l'Éducation Nationale, et par Manuel de Novaes Cabral, le Président de l'Institut des Vins de Porto.



Cette dégustation exceptionnelle en présence de son Excellence Francisco Seixas da Costa, Ambassadeur du Portugal en France, était organisée avec le concours des marques Andresen, Taylors, Sandeman, Ferreira, Cruz, Rozès, Niepoort, Noval, Croft, Ramos Pinto et Grahams.

**UN PARTENARIAT** with the Ministry of Education, the Institute of Porto Wines gives the hotel and catering schools every year since 2003 samples of great brands of Porto. The objective is to make discover the special Portos to the students and to help them create perfect pairings with typical dishes of French cuisine.



Le salmis de Palombes & Porto Rozès LBV 1997

This two-year work has been presented on April 2<sup>nd</sup> in the Lycée Guillaume Tirel, of the Paris Academy, at 237 Boulevard Raspail, during a meal à la française. The press was invited by Jean-Marie Panazol, Dean of the Ministry of Education, and by Manuel de Novaes Cabral, President of the Institute of Porto Wines.

This exceptional tasting, in presence of His Excellency Francisco Seixas da Costa, Ambassador of Portugal in France, was organized with the support of the brands Andresen, Taylors, Sandeman, Ferreira, Cruz, Rozès, Niepoort, Noval, Croft, Ramos Pinto and Grahams.

The teachers of the hotel and catering schools and their students who came from all over France, presented 12 original pairings of Porto wines and regional



specialities from Provence, North Pas-de-Calais, the Loire, the Centre region with a melting Pithiviers and a Porto Andres White Special Reserve, from Aquitaine with Wood Pigeon Salmi and Porto Rozès, from Alsace with Munster and Porto Imperial Sandeman Reserve Tawny, from Rhone-Alps, Auvergne, and Lorraine.

All managed to prove that regional produce could harmoniously match with Tawny, Ruby, LBV or even Vintage Portos, in white or rosé.

Sarah Canonge

Les professeurs des lycées hôteliers et leurs élèves venus de la France entière ont présenté 12 accords inédits entre vins de Porto et spécialités régionales de la Provence, du Nord-Pas-de-Calais, de la Loire, du Centre avec un Pithiviers fondant & Porto Andres en Blanc spécial réserve, de l'Aquitaine avec le Salmis de Palombes de Gironde & Porto Rozès, de l'Alsace avec le Munster & Porto Imperial Sandeman réserve Tawny, de Rhone-Alpes de l'Auvergne, de Lorraine. Tous ont réussi à montrer que les produits régionaux pouvaient se marier très harmonieusement avec des Tawny, des Ruby, des LBV ou encore des Vintage des Portos blancs ou rosés.

Sarah Canonge

1 - De g. à d. : Jean-Marie Panazol, Doyen de l'Inspection Générale ; Francisco Seixas da Costa, Ambassadeur du Portugal ; Federico Castellucci, Directeur Général de l'Organisation Internationale du Vin et Manuel de Novaes Cabral, Président de l'Institut des Vins de Porto.

2 - Karim Weiller, élève en 1<sup>re</sup> année de BTS, et Emmanuel Gerber, professeur de Service et Commercialisation (Lycée Joseph Stork à Guebwiller - Académie de Strasbourg), présentent 'La Forêt Noire « revisitée » à la façon d'un grand chef (Jean Georges Klein) & Porto Niepoort LBV 2007'.

3 - Baptiste Verdy, élève en 2<sup>e</sup> année de BTS, et Laurent Delarbre, professeur de Restaurant et de Sommelierie (Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie à Talence - Académie de Bordeaux), présentent 'Le salmis de Palombes & Porto Rozès LBV 1997'

4 - Adrien Chezal, ancien élève de la Mention Complémentaire actuellement en poste au Mandarin Oriental, et Thomas Vivant, enseignant et coordinateur de la Mention Complémentaire Sommelierie (Lycée de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme à Chamalières - Académie de Clermont-Ferrand), présentent 'La Fourme de Valcivieres & Porto Graham's Quinta dos Malvedos'.

5 - Julia Foulon, élève en 1<sup>er</sup> Bac Professionnel, et Jérôme Brest, chef de ravaux (Lycée Vauban à Aires sur la Lys - Académie de Lille) présentent l'accord 'Andouille d'Aires sur la Lys bricochée & Porto Cruz Réserve Tawny'.

**LPO Lycée des Métiers  
Guillaume Tirel**  
237, boulevard Raspail  
75014 Paris  
Tél. : +33 (0) 1 44 84 19 00

**Instituto dos Vinhos do  
Douro e do Porto, I. P.**  
Rua Ferreira Borges, 27  
4050-253 Porto - Portugal  
Tél. : +351 222071600  
[www.lvdp.pt](http://www.lvdp.pt)

2



3



4



5

