

# ARBOIS - SOIREE DEGUSTATION



## Les rendez-vous du Goût 2012

A l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût

A 20 h

Château Pécauld

21 €

Hors soirée du 11/12/12

- Mardi 14 février : Découverte des vins antiques
- Mardi 27 mars : Vins de la vallée du Rhône
- Mardi 17 avril : Vins de Bordeaux et spécialités du Sud Ouest
- Mardi 29 mai : Mets et vins aux plantes sauvages
- Mardi 26 juin : Accords mets et vins aux parfums d'Italie
- Mardi 24 juillet : Trésors régionaux, vin jaune et comté
- Mardi 21 août : Rencontre du brasseur et de l'apiculteur
- Mardi 25 septembre: Soirée Porto
- Mardi 16 octobre: Bleu, blanc, rouge
- Mardi 20 novembre: Vins et chocolats, l'alchimie passion
- Mardi 11 décembre : Huitres et vins de choix pour les fêtes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération



Renseignements et réservations : Tél.: 03.84.66.40.53 ou [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com)

IFCVG : *La Découverte du Goût – Le Goût de la Découverte*

# ARBOIS INITIATION A LA DEGUSTATION

2012



## Hiver :

- Jeudi 26 janvier : Les vins blancs
- Jeudi 2 février: Les vins rouges
- Jeudi 9 février : Les vins rosés et effervescents
- Jeudi 16 février : Les vins moelleux

## Printemps :



- Jeudi 10 mai : Les vins blancs
- Jeudi 24 mai : Les vins rouges
- Jeudi 31 mai : Les vins rosés et effervescents
- Jeudi 7 juin: Les vins moelleux

## Automne : Vins étrangers

- Jeudi 8 novembre : Les vins blancs
- Jeudi 15 novembre : Les vins rouges
- Jeudi 22 novembre: Les vins rosés et effervescents
- Jeudi 29 novembre: Les vins moelleux



*Nouveau !  
Cours de cuisine  
Les 14 avril et 6 octobre*

## Week-end initiation :

- Samedi 14 et dimanche 15 avril
- Samedi 6 et dimanche 7 octobre

Cycle de 4 séances : 4 x 2 heures – sauf pour les week-ends : 2 X 4 heures  
Acquérir les techniques de base de la dégustation des vins

**De 20 à 22 heures** Apprendre à parler du vin de manière simple

**80 € TTC**

**À l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût**  
**Château Pécauld**

Hors cours de  
cuisine

*Découverte du Goût – Goût de la Découverte*

Renseignements et réservations : Tél.: 03.84.66.40.53 ou info@ifcvg.com



**ARBOIS** - Site remarquable du Goût

## *Cours de cuisine*

Organisé par l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût

**ESPACE PASTEUR**

Nos cours de cuisine originaux partagent secrets et techniques de la cuisine gourmande et vous entraîneront au cœur de la Franche-Comté. Découvrez des recettes qui vous mettront l'eau à la bouche, que vous pourrez réaliser chez vous pour vos invités.

Guidé par notre chef, apprenez à réaliser une cuisine du marché et déguster votre repas en compagnie de vos convives si vous le souhaitez.

**Lieu : Espace Pasteur Arbois**

**Dates : samedi 14 avril et samedi 6 octobre 2012**

**Horaires : de 17 à 19h30**

**Tarif : 49 € TTC**

**Effectif minimum : 12 personnes – Effectif maximum : 15 personnes**

Pour les convives des stagiaires :

Lieu : Espace Pasteur Arbois

Horaires : de 19h30 à 21h30

Tarif : 25 € TTC

(repas entrée, plat, fromage, dessert – 25 cl de vin par personne)

Convives maximum : 15 personnes



Renseignements et réservations : Tél.: 03.84.66.40.53 ou [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com)

IFCVG : *La Découverte du Goût – Le Goût de la Découverte*

# ARBOIS

## COURS DE DEGUSTATION 2012

### APPROFONDISSEMENT



#### *Les vins blancs :*

**Jeudi 15 mars : Sauvignon**  
**Jeudi 22 mars : Savagnin**  
**Jeudi 29 mars : Chardonnay**  
**Jeudi 5 avril : Riesling**



#### *Les vins de France par Région :*

**Jeudi 13 septembre: Alsace**  
**Jeudi 20 septembre : Bourgogne**  
**Jeudi 27 septembre : Vallée du Rhône**  
**Jeudi 4 octobre: Languedoc**



**Cycle de 4 séances : 4 x 2 heures**

Formations destinées aux personnes maîtrisant les techniques de dégustation  
Animées par un maître sommelier en petit groupe

**De 20 à 22 heures**

**88 € TTC**

**À l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût**

**Château Pécauld**

*Découverte du Goût – Goût de la Découverte*

Renseignements et réservations : Tél.: 03.84.66.40.53 ou [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com)