



« Formation Qualité Pays Cathare pour les attributaires et candidats à la Marque Pays Cathare »

« **Apprendre à valoriser les produits vitivinicoles dans les caveaux ou les restaurants** »

**lundi 19 novembre 2007  
de 8h30 à 17h30**

**LIEU**

Chambre d'Agriculture de  
l'Aude – Salle Pays Cathare –  
Z.A de Sautès à Trèbes  
11878 Carcassonne

**INTERVENANTE**

Nadine Adenis  
Oenologue

**PROGRAMME**

**MATIN**

Tour de table préalable pour recenser les besoins spécifiques des stagiaires et harmoniser le groupe

**Objectif** : Savoir communiquer autour des produits de la bouche

Identifier les goûts du client, son humeur, les circonstances.

Savoir adapter son vocabulaire.

Etablir la confiance.

La qualité alimentaire, définition et arguments de vente : le contenant, le contenu et le contexte.

Connaître ses produits et savoir en parler.

Exercice et jeux de rôles.

**MIDI** : Repas chez un attributaire de la marque Pays Cathare®

Auberge des Lices - La Cité - 3 rue Roger Trencavel 11000 Carcassonne

Prix : 20 euros

**APRÈS-MIDI**

**Objectif** : Savoir parler du vin

Le service du vin à table. Principes élémentaires.

Base du vocabulaire technique. Exemples de fiches de dégustation.

Éléments essentiels pour décrire un vin ;

Exercices de commentaire pour critiquer un vin ou valoriser un vin.

Introduction des autres produits et services de la Marque Pays Cathare dans l'argumentaire (séjours, nature active, tables gourmandes, ...).

Connaître les caractéristiques des vins Pays Cathare.

Exercice : dégustation des vins Pays Cathare accompagnée d'une petite géographie viticole.

**CONTACTS**

A.A.DE.L Carcassonne  
04 68 11 65 10

A.A.DE.L Quillan  
04 68 20 97 56





« Formation Qualité Pays Cathare pour les attributaires et candidats à la Marque Pays Cathare »

« **Apprendre à valoriser les produits vitivinicoles dans les caveaux ou les restaurants** »

**lundi 3 décembre 2007  
de 8h30 à 17h30**

**LIEU**

Chambre d'Agriculture de  
l'Aude – Salle Pays Cathare –  
Z.A de Sautès à Trèbes  
11878 Carcassonne

**INTERVENANTE**

Nadine Adenis  
Oenologue

**PROGRAMME**

**Objectifs de la journée** : Comprendre le fonctionnement des accords mets et vins.

**MATIN**

Les fondamentaux des accords culinaires.

Les différentes alliances :

- alliances classiques, audacieuses, régionales, contrastées
- exemples de plats classiques de l'Aude et de sa région
- les sauces et garnitures
- le pain, le sel et les épices

La règle de progression dans le service des vins.

Le rôle de la température, de la texture et du contexte.

Exercice : Afin de vous donner les meilleurs outils pour trouver les accords entre mets et vins, un travail vous sera proposé autour de l'influence des saveurs élémentaires sur les vins blancs, rouges et rosés.

**Dégustation de vins Pays Cathare avec différents produits de la marque** : des olives (amertume), de la charcuterie (gras, épices et salé), et du fromage (salé et différentes textures) avec du pain.

Participation : 10 euros

**APRÈS-MIDI**

Suite de l'exercice de dégustation. Etude de cas et résolution de problèmes concrets autour de la valorisation des produits vitivinicoles de la marque Pays Cathare.

Jeux de rôles et mise en pratique des savoirs dispensés lors de la formation.

Etude collective de solutions aux problèmes individuels.

**CONTACTS**

A.A.DE.L Carcassonne  
04 68 11 65 10

A.A.DE.L Quillan  
04 68 20 97 56

