

Vous êtes abonné(e) à la newsletter du Blog du Sommelier

[View this email in your browser](#)



[Accueil](#) [Accords mets/vins](#) [Cours oenologie](#) [Foire aux vins](#) [BOUTIQUE](#) [Vignerons](#) [Newsletter](#) [Tests Produits](#) [Contact](#)

Côté Blog



Nouveau magazine pédagogique en PDF

Mis en ligne cette semaine, ce premier opus voit enfin le jour. D'autres suivront. En PDF, afin de l'avoir à portée de mains, partout, tout le temps. Le thème ici 'les bases des accords mets & vins, les accords étonnants et réussis...' Contenu inédit.

[Vite, je lis !](#)



La Boutique



Les mets & les vins (20 pages): 4,90€

Sommaire: - Edito - Pourquoi ce projet ? - Mets & vins: les règles - Mets & vins: Les mets réfractaires - Des accords étonnants et réussis - La Boutique du Blog - Le dicton et ce que j'en pense.

[Je me l'offre](#)



Fiches de dégustation (2 pages): 0,99€

Pour vins blancs et vins rouges que j'utilise pour mes cours, et dégustations.

[Voir le catalogue](#)

Côté Pro



Dossier 'Carte des vins au restaurant': Comment élaborer une bonne carte des vins ?

Elaborer une bonne carte des vins n'est pas simple. Néanmoins, elle réclame certaines règles, une logique et surtout...elle doit être équilibrée! Quelques précieux conseils...

[Je vais lire!](#)



Les archives des nouvelles newsletters

J'ai décidé de garder les fichiers PDF des nouvelles newsletters pour celles et ceux qui seraient intéressés, avec les liens si besoin...

[Lire cet article](#)

[Partager](#) [Envoyer à un ami](#) [Partager](#)

Quelques mots...



Le Blog du Sommelier

Je suis particulièrement fier de vous présenter mon nouveau projet éditorial, mon [magazine en PDF](#) qui présentera un thème précis à chaque fois. Pas de numéro, de date, de périodicité, juste une collection à se procurer, ou se constituer au fur et à mesure. A portée de mains, dans votre mobile, votre tablette, ou liseuse, le magazine sera **partout, tout le temps**, près de vous. 20 pages pour débiter traitant d'un thème lié aux accords mets & vins, les règles, les bases, et des exemples d'accords étonnants testés et réussis. Le **contenu**

Dégustations, mets & vins, cours de dégustation



J'anime très régulièrement des dégustations interactives pour entreprises, grandes écoles ou clients particuliers, des dîners mets & vins, ou des ateliers vins & fromages... N'hésitez pas à me contacter.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)



Formations pour les restaurants

Je propose des formations à destination des restaurants. Mieux vendre le vin, constituer sa carte des vins, bien parler du vin, initiation à la dégustation, accorder les mets et les vins...et du sur-mesure selon vos besoins.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)

Mes Dégustations mensuelles à Issy (92)



Chaque mois avec la **Cave d' à Côté** à Issy (92), j'anime une dégustation de 4 à 6 vins avec de bons produits à manger. 15 personnes, une grande tablée, un thème de 20h à 22h. La prochaine, Mardi 5 Décembre. 60€/pers. Vins et mets

est inédit. Vous êtes déjà un certain nombre à l'avoir **téléchargé** hier et je vous remercie de vos excellents retours. Le prix unique de ce magazine est de 4,90€. Je planche sur un prochain opus, les accords de fêtes, puis ensuite les vins rouges et leurs tanins...toujours dans le but de rendre le vin accessible.

Sinon j'en profite pour vous proposer une nouvelle belle occasion de nous rencontrer, lors d'une soirée dégustation à la **Cave d'à Côté** à Issy (92) le 5 Décembre de 20h à 22h autour des vins de fête avec mets de fête. 5 à 6 vins, au tarif de 60€/pers, pour cette occasion exceptionnelle. Nous limitons à 14 personnes. Vous souhaitez [réserver](#)? Il reste encore 10 places, faites-vite!

La [Boutique du Blog](#) s'enrichit toujours, à son rythme et va voir arriver d'autres opus de mon nouveau magazine qui rejoindra les 6 magazines déjà édités, et mes fiches de dégustation. Venez donc y faire un petit tour de temps à autre...

Si l'heure d'hiver nous a permis de profiter d'une heure de sommelier supplémentaire, celle-ci annonce l'arrivée toujours plus imminente des réjouissances de la fin d'année. Vos repas se préparent dans vos têtes, et avec eux, le choix des vins, et la fameuse problématique des **accords mets & vins**. Cela tombe bien le Blog du Sommelier propose [85 articles](#) complets sur ce sujet, et d'autres sont en préparation...et son magazine en pdf.

A bientôt, mes ami(e)s, et restons toujours optimistes, et si une petite fatigue se fait sentir, un joli vin travaillé par un vigneron amoureux de sa terre saura vous requinquer.

— Emmanuel Delmas

Suivez moi



Copyright © Le Blog du Sommelier, All rights reserved.

Our mailing address is: newsletter@sommelier-vins.com

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

de fête, 5 à 6 vins.
Laissez-vous
surprendre!

[Je réserve](#)

Mon livre



"VINS-Leçons de dégustation" Editions de la Martinière, 240 pages

17,90€ ([Je l'achète!](#))

Eclairage sur mon livre de dégustation, comment mieux percevoir le vin, l'appréhender, et avancer.