

## SEMINAIRE PORTO 2022– ACADEMIE DE TOULOUSE ATELIER EXPERIMENTAL

**CONSTRUIRE UNE ROUE DES SAVEURS DÉDIÉE AU PORTO, À PARTIR DE L'ANALYSE SENSORIELLE DES PORTOS PROPOSÉS.**

### **LIENS AVEC LES REFERENTIELS D'ACTIVITÉS**

**Cette activité peut être proposée sur plusieurs angles pédagogiques, et en particulier en co-intervention avec un enseignant de Français:**

On peut la mettre en œuvre :

- Avec des objectifs de connaissances produits
- Avec des objectifs de pratique de l'analyse sensorielle
- Avec des objectifs d'acquisition d'un vocabulaire professionnel et de construction d'argumentaires commerciaux
- Référentiel bac professionnel Service et commercialisation
  - o C115 – Proposer une argumentation commerciale
  - o C131 – Valorisation des produits (approche organoleptique et commerciale)
  - o C134 – Proposer des accords mets/boissons (analyse sensorielle)
  - o C232 – Communiquer avec la clientèle (argumentaire technique)
  - o C233 – Servir les boissons
  - o C522 – contrôler la qualité organoleptique des produits
- Référentiel brevet professionnel Barman
  - o C21 – Gouter, comparer, choisir
  - o C22 – Doser
  - o C24 – Créer
  - o C32 – Conseiller et orienter le client

### **DEMARCHE**

**Chaque participant crée une première mosaïque des saveurs sur UN des portos proposés, puis les participants mettent en commun leur travail afin de créer une roue/mosaïque des saveurs couvrant le champ des différents portos.**

- Utilisation du champ lexical proposé pour d'autres boissons et produits
- Utilisation des associations gastronomiques proposées (recherche de similitudes, de lignes aromatiques communes, d'associations d'idées)
- Détermination des champs/familles de saveurs présentes
- Travail collaboratif par exemple sur une grille projetée en grand.
- Argumentation face au groupe, tri des éléments subjectifs et objectifs (construction d'un axe d'argumentation commerciale)

# ATELIER EXPERIMENTAL

**CONSTRUIRE UNE ROUE DES SAVEUR DÉDIÉ AU PORTO, À PARTIR DE L'ANALYSE SENSORIELLE DES PORTOS PROPOSÉS.**

## ORGANISATION

Travail en groupes de 4 personnes pour 4 portos différents proposés.

- Chaque membre du groupe commence par créer la fiche technique du Porto sur un modèle type
- Le groupe découvre le champ lexical proposé pour d'autres boissons et produits et par les associations gastronomiques proposées qui permettent un travail par associations et l'utilisation de pré-requis.
- Chaque membre du groupe établit une première analyse du Porto qu'il a goûté et confronte son analyse à celle des autres membres du groupe afin de créer les familles d'arômes
- Le groupe élabore une première carte des saveurs
- Un travail collaboratif s'installe entre groupes afin d'étoffer et de réaliser une carte des saveurs commune recouvrant « le produit Porto ».

NOM	.....
ORIGINE	.....
APPELLATION	.....
MILLESIME/AGE	.....
CARACTERISTIQUES PRODUIT	.....
CARACTERISTIQUES ELABORATION	.....
CARACTERISTIQUES VIEILLISSEMENT	.....
ACCORDS	.....

NOM	.....
ORIGINE	.....
APPELLATION	.....
MILLESIME/AGE	.....
CARACTERISTIQUES PRODUIT	.....
CARACTERISTIQUES ELABORATION	.....
CARACTERISTIQUES VIEILLISSEMENT	.....
ACCORDS	.....

NOM	.....
ORIGINE	.....
APPELLATION	.....
MILLESIME/AGE	.....
CARACTERISTIQUES PRODUIT	.....
CARACTERISTIQUES ELABORATION	.....
CARACTERISTIQUES VIEILLISSEMENT	.....
ACCORDS	.....

NOM	.....
ORIGINE	.....
APPELLATION	.....
MILLESIME/AGE	.....
CARACTERISTIQUES PRODUIT	.....
CARACTERISTIQUES ELABORATION	.....
CARACTERISTIQUES VIEILLISSEMENT	.....
ACCORDS	.....

## QUELQUES INSPIRATIONS DE SAVEURS

N°26	<b>PORTO FLIP</b>	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un double verre à cocktail. Saupoudrer de Muscade râpée (muscader).
	<b>Double Verre à Cocktail</b> 1 Cuillère à café de Sucre 1 Jaune d'œuf 4 cl Porto Rouge 2 cl Cognac	
Short Drink Before Dinner Shaker 9 cl 18% va	<b>Décoration :</b> Saupoudrer de Muscade Râpée.	<b>Historique :</b> Jerry Thomas est le premier à parler de « FLIP » dans son ouvrage de 1862.
	<b>Observations :</b> 1 jaune d'œuf pour 1 ou 2 verres, 2 jaunes d'œuf pour 3 ou 4 verres.	

### LE COCKTAIL PORTO FLIP : ORIGINE

Créés en Angleterre dans les années 1810, les "flips" à l'origine étaient des boissons chaudes aux œufs battus, avec de la bière chaude et du rhum, du gingembre et de la noix muscade.

De nos jours, les flips sont des cocktails mi-longs froids ou chauds : ils sont élaborés au shaker avec du sucre, un jaune d'œuf, un vin muté du type **porto**, **sherry**, **vermouth** ou une **eau-de-vie**, et toujours saupoudrés de **noix de muscade râpée**.

Le Porto Flip a été transcrit à l'écrit pour la première fois par Jerry Thomas dans son livre sorti 1862 "The Bartender's Guide: How to Mix Drinks; A Bon Vivant's Companion", sous le nom de "Coffee Cocktail", à cause de son apparence plutôt que pour ses ingrédients.

### LES CERISES JUBILÉ

On considère qu'il s'agit d'une invention du chef Auguste Escoffier qui a préparé ce dessert pour le jubilé de diamant de la reine Victoria en 1897.

### LES CERISES FLAMBÉES

#### PREPARER SON GUERIDON

Aller chercher tous les produits afin de ne pas avoir à quitter son guéridon durant le flambage.

#### FAIRE REDUIRE LE PORTO

Allumer le réchaud.

Verser les 8 cl de Porto dans le poêlon et le laisser réduire.

On peut éventuellement ajouter un peu de confiture de groseille.

#### CARAMELISER LES CERISES

Mettre les cerises dans le poêlon.

Saupoudrer de sucre.

Laisser les cerises se caraméliser jusqu'à l'obtention d'un sirop épais et onctueux.

**Réduire la flamme du réchaud si nécessaire.**

#### FLAMBER

Faire un point de chauffe.

Verser le Kirsch et reposer la bouteille.

Ramener le poêlon à plat sur la flamme, pencher délicatement vers la flamme pour enflammer les cerises.

Saupoudrer de sucre.

Éteindre le réchaud.

**Verser le Kirsch dans le poêlon HORS DU FEU.**

#### DRESSAGE.

Dresser les cerises dans la coupe (avec la glace vanille si jubilé), de façon harmonieuse.

Napper de caramel.

Servir et souhaiter une bonne fin de repas.

### LE MELON AU PORTO

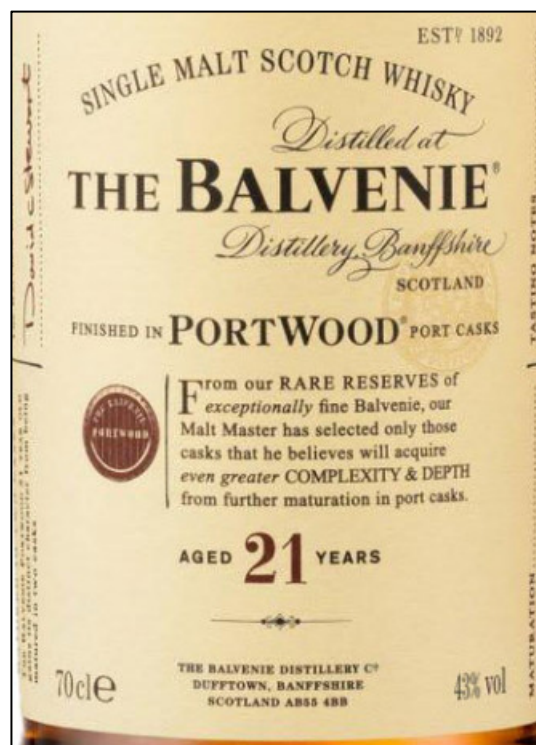
L'origine de la recette du melon au porto, ou de la simple pratique de boire du porto avec le melon n'est, comme c'est souvent le cas pour les pratiques gastronomiques traditionnelles, pas claire.

Une source indique que la pratique remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, à la cour des papes, dégustant les melons arrosés de porto ; le domaine papal italien de Cantalupo laissant son nom au canteloup.

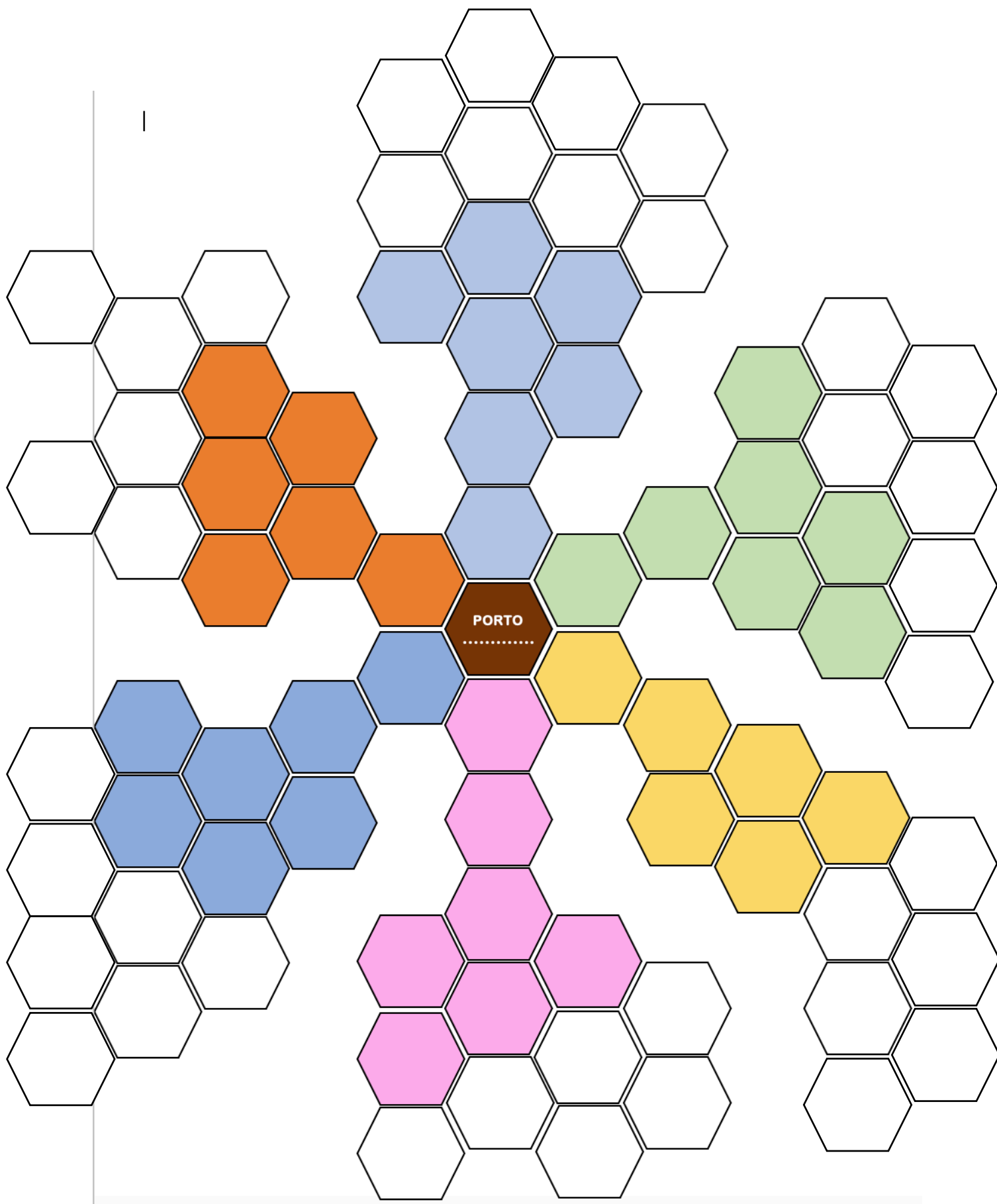
Si l'on connaît le parcours du melon, et sa présence à la table des papes (deux d'entre eux mourront des suites d'une indigestion due aux melons), son alliance au porto n'est pas limpide.

Dans un ouvrage, on trouve cependant : *Il faut manger le melon « en buvant le meilleur des vins », dit le Trésor de Santé, car le melon « au contraire de plusieurs autres fruits, et de tout ce qui est doux, fait trouver le vin meilleur, au lieu d'en affaiblir le goût. La chaleur du vin corrige la froideur du melon, fortifie l'estomac et aide à la digestion. » Les premiers à pratiquer cette heureuse alliance furent les médecins. (...)*

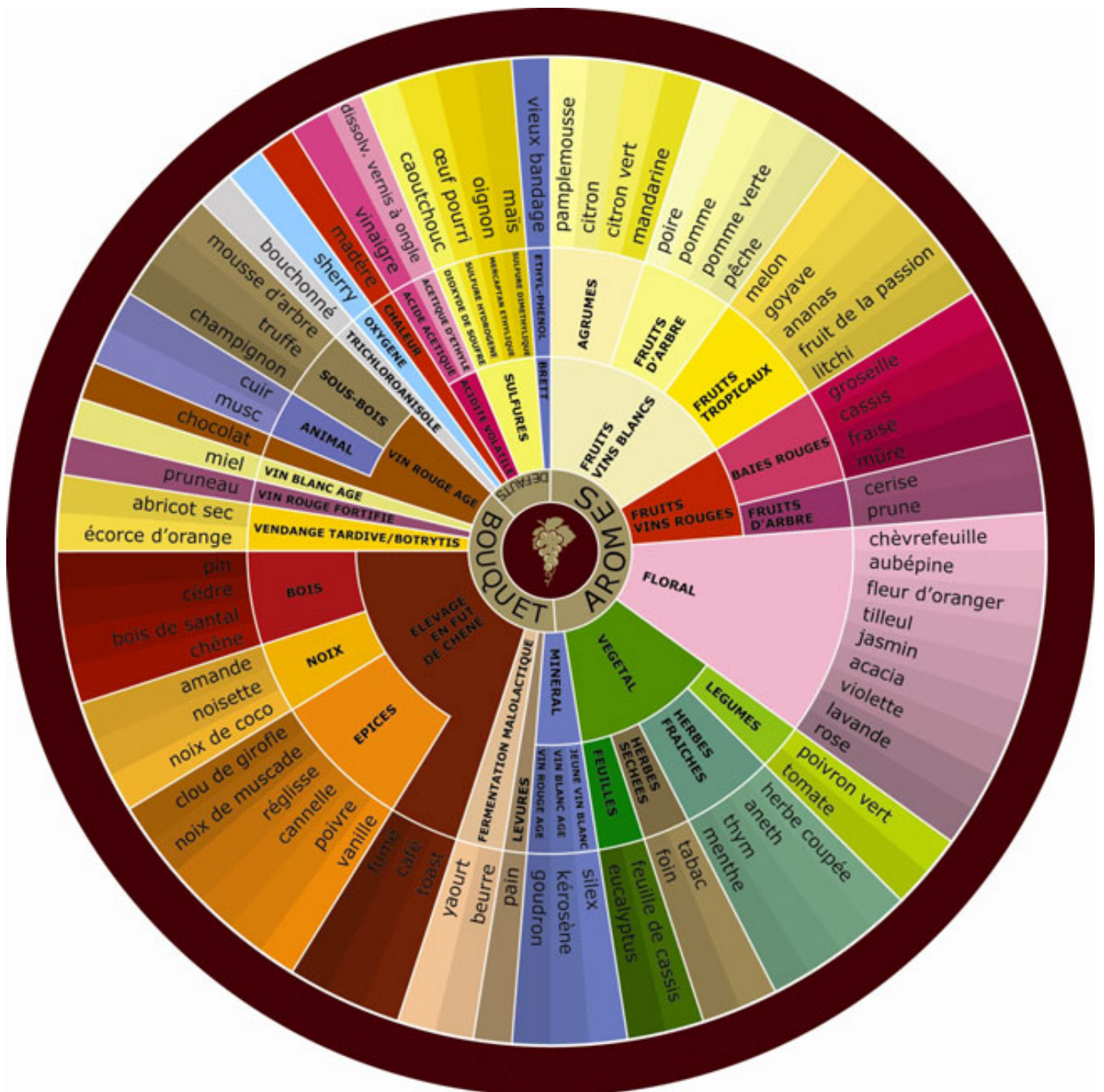
*Les médecins antiques, comme Hippocrate et ses successeurs, conseillaient à leurs patients de mettre du vin sur leurs melons. Plus près de nous et dans le même état d'esprit, Madame de Sévigné écrivait à sa fille, qui vivait à Grignan, dans une région réputée pour ses melons : « Je ne vous défends point le melon puisque vous avez de si bons vins pour les cuire et les digérer. » Le porto n'est pas spécifié cependant.*



# LES AROMES DU PORTO



# ROUE DES AROMES DU VIN



SOURCE : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Roue\\_des\\_Arômes\\_du\\_Vin.jpg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Roue_des_Arômes_du_Vin.jpg)

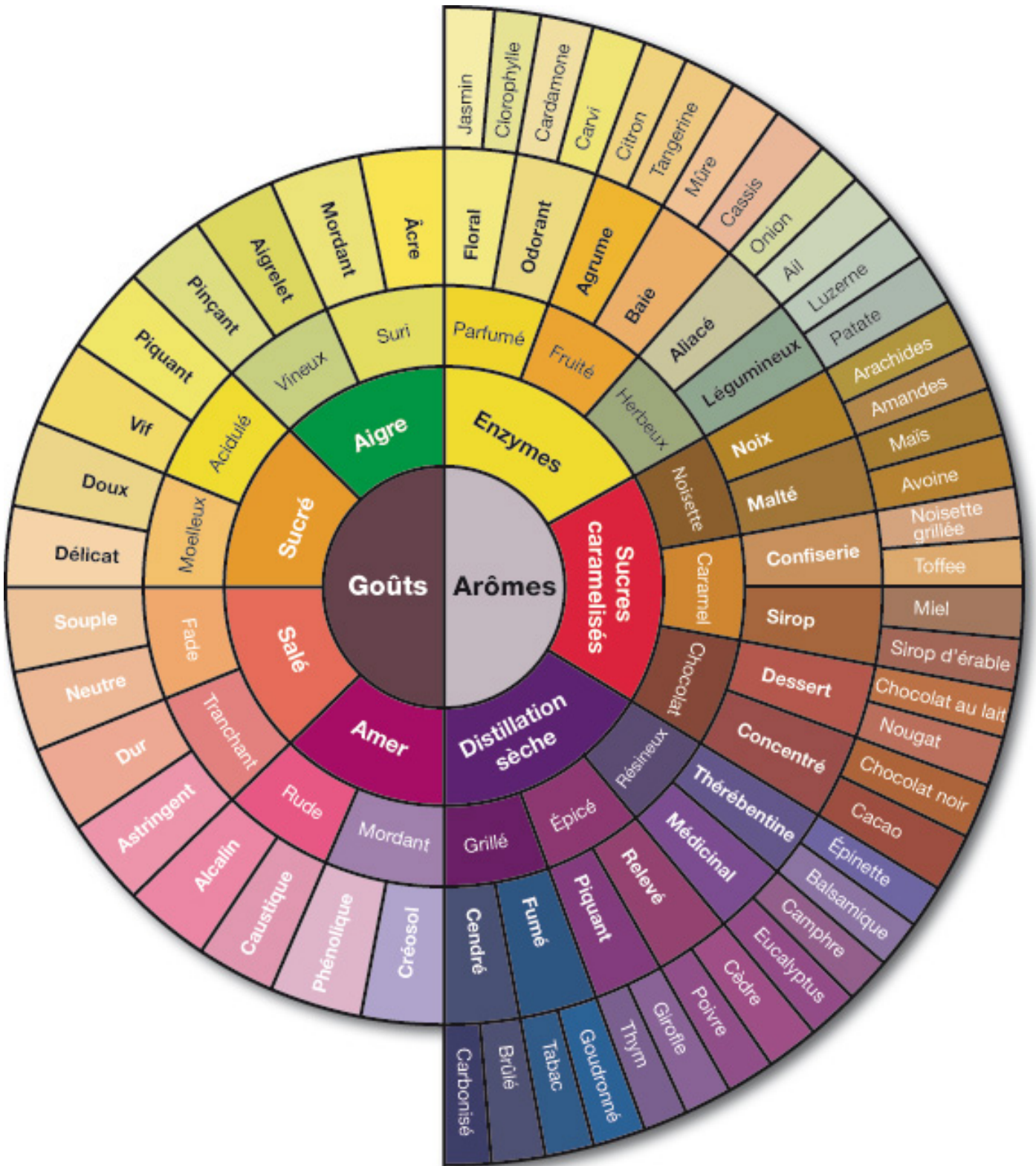
# ROUE DES AROMES DU MIEL



SOURCE : <https://www.cari.be/phototheque/5574/>

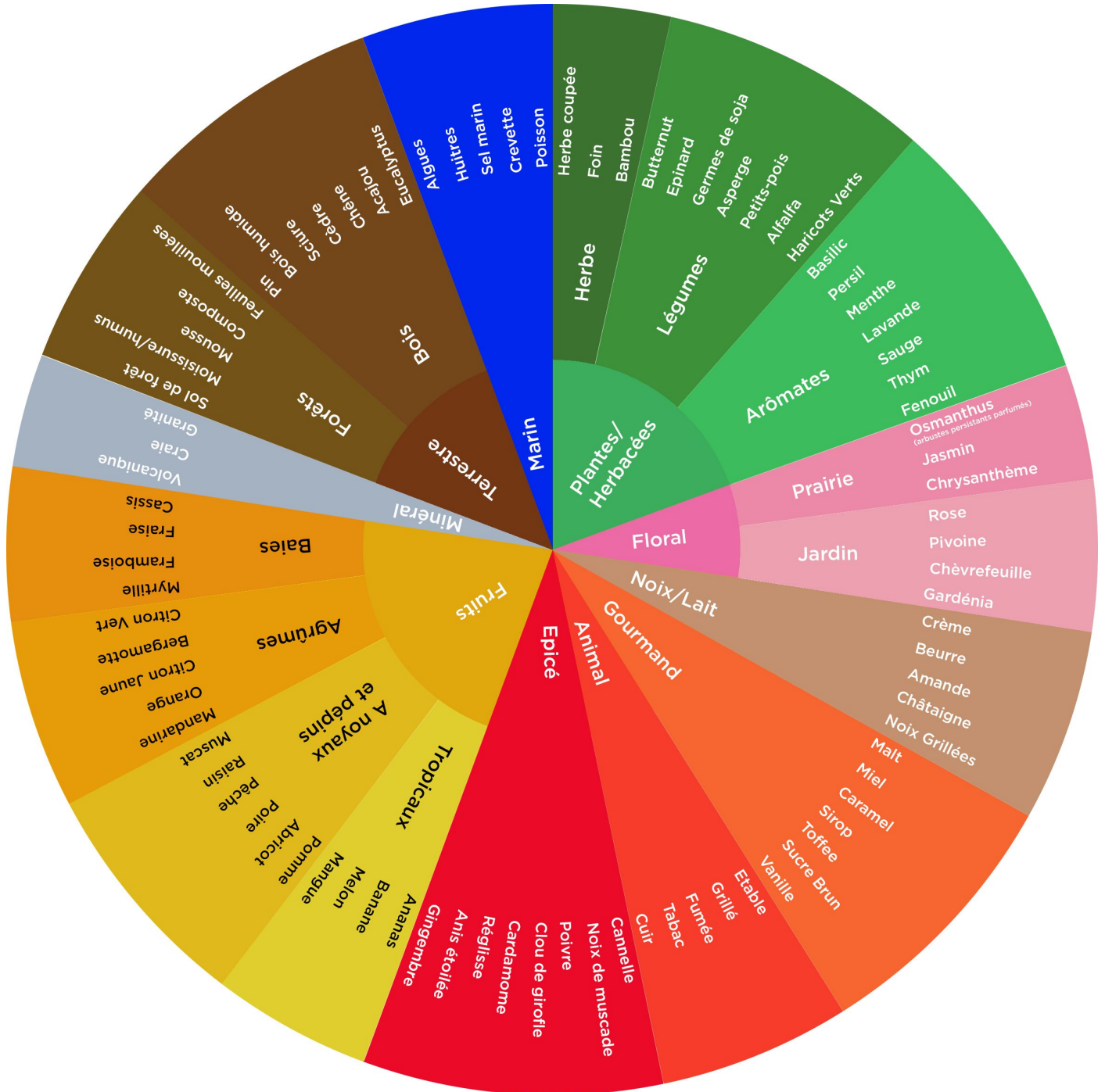


# ROUE DES AROMES DU CAFÉ



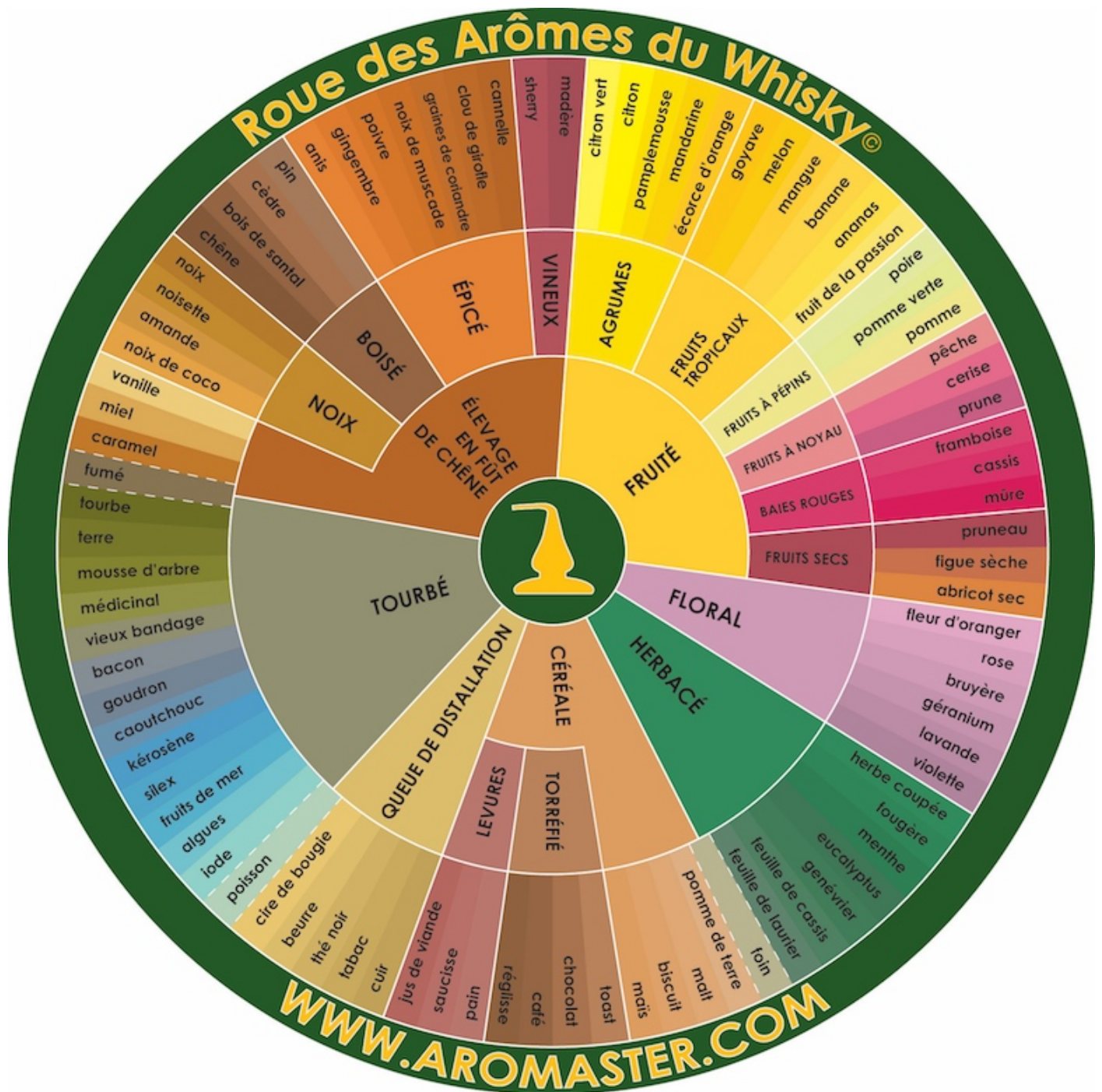
SOURCE : <https://www.lafabriqueducafe.fr/culture-cafe/la-roue-des-saveurs/>

# ROUE DES AROMES DU THÉ



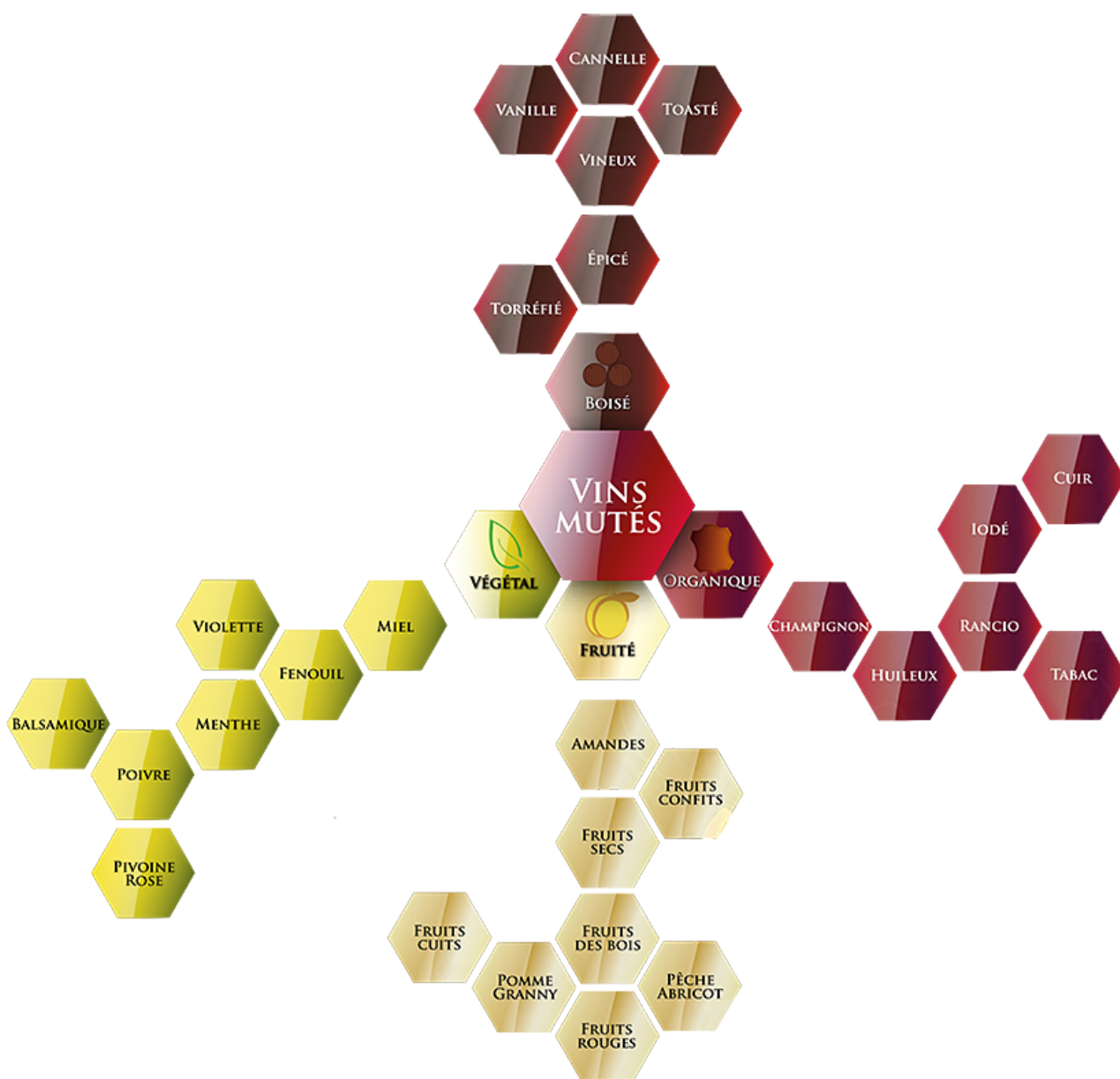
SOURCE : <https://colorsoftea.fr/blog/astuces-des-sommeliers/la-roue-des-aromes-du-the/>





SOURCE : <https://aromaster.com/wp-content/uploads/2019/06/Roue-des-Arômes-du-Whisky.jpg>

# LES AROMES DES VINS MUTÉS

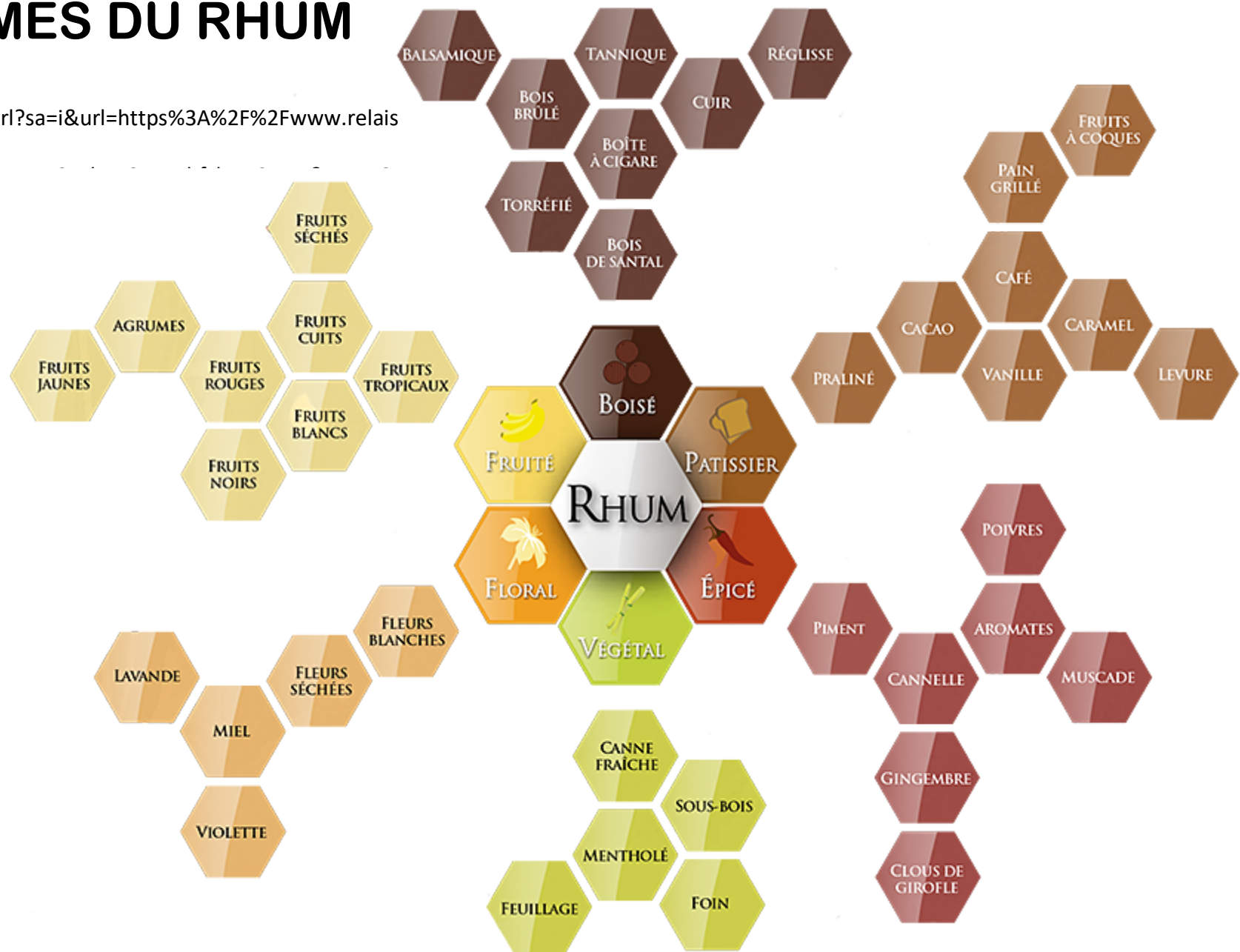


SOURCE : La Cave du café CAUMARTIN (page fermée)

# LES AROMES DU RHUM

SOURCE : Le relais du vin.

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.relaisduvin.com%2Ftout->



# LES AROMES DU WHISKY



SOURCE : La cave de Bacchus  
[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcavesdebacchus.com%2Fwhisky%2F&psig=AOvVaw0yypY23q40nHOXJcCNrE89&ust=1670086581346000&source=images&cd=vfe&ved=0CBEQjhxqFwoTCMCSsr2z2\\_sCFQAAAAAdAAAAABAH](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcavesdebacchus.com%2Fwhisky%2F&psig=AOvVaw0yypY23q40nHOXJcCNrE89&ust=1670086581346000&source=images&cd=vfe&ved=0CBEQjhxqFwoTCMCSsr2z2_sCFQAAAAAdAAAAABAH)

# LES AROMES DU GIN

SOURCE: TOBERMORY GIN  
[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.lacavedumonkey.fr%2Fgin%2Fecosse-1%2Ftobermory-gin.html&psig=AOvVaw3BulBj0eSEuYb65AhIseaM&ust=1670086687903000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCPCgJPCz2\\_sCFQAAAAAdAAAAABAG](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.lacavedumonkey.fr%2Fgin%2Fecosse-1%2Ftobermory-gin.html&psig=AOvVaw3BulBj0eSEuYb65AhIseaM&ust=1670086687903000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCPCgJPCz2_sCFQAAAAAdAAAAABAG)

