



Avec le Foie Gras, vin moelleux ou coupette ?*

En France grand pays des vins et du **Foie Gras**, cette interrogation revêt une importance insoupçonnée ailleurs.

Le puriste répondra s'il s'agit d'accompagner le **Foie Gras prêt-à-consommer** : « Bien sûr un moelleux » et citera Sauternes, Coteaux du Layon, Gewurztraminer entre autres vins évidemment selon les régions.

Un découvreur avisé nous orientera vers un vin doux naturel (VDN) forcément régional comme le Banyuls, le Pineau des Charentes... surtout à l'apéritif ou en entrée.

Avec le **Foie Gras poêlé**, le vin rouge sera certainement conseillé : Bordeaux, Bourgogne, Loire...

Que l'on soit hédoniste, épicurien, opportuniste ou traditionnaliste selon les définitions marketing actuelles, le mieux est de confier ses inquiétudes et interrogations aux professionnels, donc on se rendra chez le caviste de son secteur et l'on se laissera guider...

Et la coupette ? Nous y venons, en effet, pourquoi ne pas pétiller de joie autour du Foie Gras sur toasts lors d'un cocktail, d'une soirée chic, ou d'un tendre duo en début de soirée ?

Pour en savoir plus, se rendre dans la rubrique « **nos petits conseils** » !
