



LA CAMPAGNE « THE CHARMING TASTE OF EUROPE » AUX ÉTATS-UNIS OSE ASSOCIER LA CUISINE VIETNAMIENNE AUX CLASSIQUES DU VIN EUROPÉEN

Les vins secs de Bordeaux et les cépages historiques des Abruzzes sont des accords idéaux pour les saveurs propres et savoureuses de la cuisine de l'Asie du Sud-Est

Seattle, Washington, 4 août 2021. Les clients du restaurant vietnamien Monsoon de Seattle ont fait l'expérience d'un régal grâce à un déjeuner à plusieurs plats composé d'une douzaine de petites bouchées du chef Eric Bahn associées à un assortiment complexe de vins blancs secs de Bordeaux et de vins classiques de la région centrale italienne des Abruzzes.

Le déjeuner a été conçu par l'écrivaine et consultante en vin Liza the Wine Chick, qui a travaillé avec le chef Bahn pour créer un menu complexe de plats vietnamiens modernes à base d'ingrédients traditionnels. Certains des accords aventureux comprenaient un Bordeaux de la sous-appellation Cadillac côte à côte avec des haricots verts épicés avec cinq épices langue de bœuf. D'autres accords ont ensuite assorti la soupe de petit-déjeuner vietnamienne classique Pho avec Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Le profil de fruit teinté d'amande de ce vin élégant lui permet de s'adapter aux saveurs umami du Pho.

Les trois autres appellations à présenter sont Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. et Pecorino Abruzzo D.O.C. Ce quatuor de vins représente certains des meilleurs cépages de la région qui ont été indégieux à la région pendant des centaines d'années. Le Pecorino Abruzzo D.O.C. est associé à des ailes de poulet au sel et au poivre car sa minéralité et ses notes citriques soulignent le profil d'épices du poulet. Trebbiano d'Abruzzo est associé au maïs sucré, aux crevettes saccadées, à l'oignon vert, à l'ail et au ghee, car ses notes sèches et florales soulignent les saveurs douces et riches de ce plat. Le Montepulciano d'Abruzzo est servi avec du bœuf grillé salé sur des feuilles de lot car ses saveurs épicées et charnues s'intègrent à merveille à ce plat.

La cuisine vietnamienne était un choix naturel pour ces accords, car non seulement les vins secs des Abruzzes fonctionnent bien avec les saveurs asiatiques, mais aussi les élégants vins blancs secs de Bordeaux. Ces vins complexes ont une capacité innée à se marier avec des aliments épicés, sucrés et salés dans toutes les combinaisons possibles. Les saveurs fruitées de ces vins classiques de Bordeaux fonctionnent à merveille avec des plats salés ainsi qu'une variété de choix de fruits de mer. Les viandes sont également surprenantes, mais excellentes, associées à ces vins, car les plats à base de protéines ont souvent des notes umami de truffe ou d'huile de sésame.

En clin d'œil aux vins européens présentés au lieu de servir toutes les petites assiettes à la fois – comme c'est typique au Vietnam – les plats ont été préparés comme un repas traditionnel de style occidental. Les salades ont été suivies de préparations de légumes asiatiques, après quoi les protéines ont ouvert la voie avec un dessert.





Chef Bahn a été un pionnier en prouvant aux consommateurs américains et au commerce à quel point les aliments de sa ville natale de Saigon se marient avec une variété de vins européens. « La cuisine vietnamienne est plus délicate que d'autres cuisines asiatiques grâce à son influence chinoise. Ce n'est pas épicé comme la nourriture thaïlandaise. Donc, des vins comme ceux-ci sont un match fait au paradis pour la nourriture de l'Asie du Sud-Est.

Un autre héritage historique de la raison pour laquelle la cuisine vietnamienne se marie si bien avec les vins européens est qu'une grande partie Française influence a été laissée sur l'empreinte culinaire du pays. « Il nous reste encore quelques enfants bâtards comme la baguette et le pâté », plaisante le chef Bahn.

Pour en savoir plus sur la campagne « The Charming Taste of Europe », visitez charmingtasteofeurope.eu, où elle met en évidence les caractéristiques des produits européens sélectionnés. Les pages dédiées à « The Charming Taste of Europe » peuvent être trouvées sur tous les principaux réseaux sociaux, tels que [Facebook](#), [Instagram](#) et [YouTube](#). Les consortiums invitent tout le monde à se joindre à la campagne sur les médias sociaux en utilisant le hashtag #charmeu.

À propos du charming taste of Europe:

L'Europe, un endroit au charme intemporel, est le berceau de certains des produits de la plus haute qualité au monde. The Charming Taste of Europe est un projet spécial qui présente des spécialités exquis aux États-Unis et au Canada, telles que les vins italiens et Français, et les fruits frais de Grèce, qui mettent en valeur le charme, la beauté, la culture, l'histoire, l'art, le patrimoine et les goûts incomparables de l'Europe.

La mission de Charming Taste of Europe, cofinancé par l'Union européenne, est de sensibiliser aux mérites et aux normes de qualité de certains vins et fruits frais européens grâce à des activités promotionnelles sur les marchés concurrentiels des États-Unis et du Canada. Le Goût charmant de l'Europe est promu par le Consortium pour la protection des vins des Abruzzes, l'Union des coopératives agricoles de Kavala (Kavala COOP), la Coopérative agricole de Rachi Pieria (« Agios Loukas ») et l'Union des vins doux de Bordeaux. Ces produits agricoles européens, réputés dans le monde entier pour leurs qualités exceptionnelles, continueront d'être promus par des initiatives et des événements destinés aux consommateurs, aux journalistes et aux professionnels du commerce. Pour plus d'informations, visitez charmingtasteofeurope.eu



Le contenu de cette campagne de promotion représente uniquement le point de vue de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Pour suivre la campagne The Charming Taste of Europe :

Site Web : charmingtasteofeurope.eu

Facebook : [@CharmingTasteofEU](https://www.facebook.com/CharmingTasteofEU)

Instagram : [@charmeu_usa](https://www.instagram.com/charmeu_usa)

YouTube : [Le goût charmant de l'Europe](https://www.youtube.com/Le_gout_charmant_de_l_Europe)

Hashtags : #thecharmingtasteofeu et #charmeu



Activity included into the - "The Charming Taste of Europe", Campaign co-funded by the European Union - Reg. (UE) 1144/2014 - N.101015721 - REG.1144/2014_CHARMEU_101015721