CONSEILLER EN VINS ET SPIRITUEUX : Animateur, Oenologue et Sommelier pour Foire aux Vins

- Partager par email
- Imprimer
- PD
-
- Lien de la page

Réussir sa rentrée pour les grands, c'est surtout ne pas rater la **foire aux vins** chaque année en septembre, jusqu'à la première semaine d'octobre pour les plus festifs et les moins prévoyants.

Pas besoin de cartable, d'application ou de tire-bouchon: pour toute foire aux **bonnes bouteilles** qui vont magnifier ou sauver les grandes soirées de l'année, il vous faut cet expert "007 degré" : le **conseiller en vins,** l'**animateur de vente** en mode **sommelier** ou **oenologue** qui dans son rôle saura faire gouleyer un bon moment les gosiers gourmands des clients de votre **grande surface**.

Pas besoin d'être expert à l'aveugle pour que votre **conseiller en foire aux vin**s fasse l'événement, il faudra surtout qu'il fasse rimer achat avec plaisir et trinquer le client pour un rapport qualité-client indubitable lorsqu'il aura bu sa première gorgée comme un ballon d'émotion pure (avec modération, merci docteur!).

Un bon **conseiller en vin** saura surtout mettre en scène les bonnes bouteilles tout en racontant les origines géographiques et la poésie des millésimes: et à ce moment de toute façon les **meilleures bouteilles** seront au rendez-vous des papilles en bon esprit avec vos clients.

Apprendre et connaître le vin : ceux sont les arômes, les terroirs, les châteaux, mais cela ne se partage plus vraiment entre une rondelle de saucisson et des brèves de comptoir.

Aujourd'hui il s'agit d'un voyage au pays de sensations et d'émotions: le made in France de la douceur de vivre et même du luxe, ressource inépuisable de notre savoire-faire aux 4 ou 6 coins du mode, selon ce que l'on aura bu...

Une belle **foire aux vins** et ses conseillers plein d'empathie donnera la part belle à un feu d'artifice des papilles à base de vins rouges, blancs et aussi rosés avec ses amis glaçons...

Alors là, bienvenue aux crus de chez "qui-l'eut-cru" et aux cuvées les mieux vécues, aux vins d'Anjou enjoués, aux Bourgogne sans vergogne, au **bordelais** très gai, aux **vins d'Alsace** pleins aux as, les côtes du Rhône, Brouilly ou Saumur-Champigny, Médoc, Morgon ou Margaux, Saint-Estèphe ou Saint-Emilion, Pouilly ou Pomerol, Blaye ou Fronsac, Bergerac ou Brouilly, vins légers ou vraiment Graves...

Avec une **foire aux vins** bien faite on atteint la grande gastronomie avec un conseiller alliant bonnes bouteilles et fin mets : la foire de bons crus flaire la fête aux **vignerons,** aux régions ancestrales, aux châteaux en verve et terroirs en liesse... Vive le raisin bien zinzin!

La Foire aux Champagne, Wiskies et Spiritueux de Fête

Et pour ceux qui font la **Foire aux Vins** toute l'année sans regarder à leur cave, c'est clair c'est le meilleur Champagne qui fait de chaque soir un réveillon (toujours avec modération, promis Docteur). Les conseillers en **vins en bulles** ne bullent jamais: pas le temps, les *teufeurs* son pressés de Tokyo à Rio, de Sydney à New York... Et c'est bien sûr bon sang à Paris et dans les bonnes enseignes de province que l'on connaît les bonnes valeurs sûres à partager toute la nuit: du Champ' et encore du **Champagne** à conseiller, celui de la Veuve ou au Cordon Rouge, de Moët à Krug, de Drappier à Bollinger... Et surtout débouchonnez sans bruit dans une flûte à 10°!

Et quand la fête est encore plus internationale, il faut faire parler l'esprit des **spiritueux:** et là il n'y a plus de saisons pour les conseillers en alcools souvent précieux pour faire les fêtes les plus arrosées et sans frontières de janvier à décembre.

Là les crus français semblent dépassés, mais attendez u peu le temps d'un verre.

Il y a bien sûr le royaume du malt: le bourbon américain en fût, le single écossais, et puis le whisky du bon vieux Jack ou Johnnie, jusqu'à son voisin japonais, et aussi le divin porto en carafe de cristal, le rhum en cocktail des îles antillaises ou la vodka des vieux pays européens, et enfin le **Cognac** remis au goût du jour par les superstars du rap américain pour le le grand plaisir des marques *Hennessy*, *Martell* et R*émy Martin*.

Have a good foire! ©

Vous aimerez aussi :

La Cuisine des Petits : l'Atelier des Fêtes à Croquer...

La Cuisine des Nuls

LES CHEFS CUISINIERS BONAPETI : l'Orchestre Gastronomique au Goût de Dessin très Animé !

LA PETITE FABRIQUE : initiation petite enfance à la Création Manuelle

CEREMONIE du Thé

ANIMATION PETFOOD CHIEN CHAT

DEGUSTATION POMME AU JUS

Animation Culinaire Gourmande avec Chef Cuisinier et Cuisine Mobile : SHOW DEVANT!

Source URL: https://www.monicamedias.com/conseiller-en-vins-et-spiritueux-animateur-oenologue-et-sommelier-pour-foire-aux-vins.html