

**Eat** BU & APPROUVE

# ACCORDS PARFAITS

Le début d'année est parfois un cap délicat à passer. Après l'effervescence des fêtes, le froid, le manque de lumière et les nouvelles résolutions difficiles à tenir rendent parfois janvier et février moroses. Et si on s'offrait quelques plaisirs ?

PAR SANDRINE GOEYVAERTS  
ILLUSTRATIONS NATHALIE ELBAZ-FORISSIER



## DANS LA SAUCE

**E**n janvier, de nombreux plats en sauce réconfortants et adaptés à la saison peuvent être appréciés. On pense évidemment au bourguignon de bœuf – préparé en laissant mijoter des morceaux de viande dans du vin rouge avec des carottes, des oignons et des champignons – qui se prête aussi à une version veggie en optant pour du seitan. La gastronomie italienne nous a offert les merveilles que sont le ragù ou l'osso buco (pensez à l'agrémenter d'une gremolata, un mélange de persil, ail et citron, qui change tout !). Très terroir, le cassoulet vous fera peut-être envie : si la préparation est un peu longue, la recette en est très simple. Pour leur accorder des vins, il faut d'abord penser aux ingrédients : un vin blanc ou rouge dans la sauce appellera la même couleur dans le verre. Ensuite, ce sera à vous de déterminer si vous préférez un accord en opposition, par exemple de la fraîcheur pour contrebalancer le gras, ou plutôt un accord en harmonie, tel un vin structuré pour aller avec la puissance.



### BORDEAUX, LES BOBIO BORDELAIS 2022 UNE CARBONADE FLAMANDE

Ce vin incarne à merveille la convivialité à prix abordable ! Des fruits rouges frais, au nez et en bouche, que la souplesse des tanins accompagne. Il se mariera sans problème à une carbonade flamande. **6,50 €**  
[producta.com](http://producta.com)