

ÉTÉ 2007

VINO RESTO

BULLETIN D'AFFAIRES DES RESTAURATEURS, HÔTELIERS ET PROPRIÉTAIRES DE BARS

Êtes-vous en piste pour le circuit des festivals ?

Grand Prix, Nascar, feux d'artifice, Fêtes de la Nouvelle-France, Festivals de jazz, de montgolfières, de fromages, du bleu, etc., comment mieux tirer parti des manifestations estivales qui se multiplient ? Nous avons regroupé pour vous quelques conseils susceptibles de dynamiser vos ventes de boissons alcoolisées en cette frénétique saison.

- Profitez de l'événement pour suggérer ou même élaborer des cocktails et des plats selon la thématique
- Pour accélérer le service, offrez des menus simplifiés et des vins présélectionnés
- Voyez comment vos partenaires d'affaires et vos fournisseurs de vins et spiritueux peuvent vous aider à optimiser cette période
- Confiez les commandes de boissons alcooliques et les livraisons à une seule et même personne, afin d'éviter des oublis ou des ruptures de stock
- Réévaluez l'ensemble de vos besoins en matière de matériel : verres, accessoires, etc.
- Communiquez vos activités aux médias, à votre réseau de contacts et à votre clientèle, par courriel ou en distribuant un feuillet ou un carton

L'élément le plus stratégique de cette course aux festivités et de leur réussite est assurément la planification. Rappelez-vous qu'en tout temps vous pouvez faire appel aux conseillers de la SAQ. Ils vous aideront à établir vos besoins et à planifier vos commandes afin de vous assurer d'être au bon moment... sur la ligne de départ!

COCKTAIL À LA CARTE

En exclusivité à l'intérieur : découvrez la recette du cocktail Grand Prix. Tout pour... *clencher!*



SAQ
RESTAURATION

LES ACCORDS DE VINS SELON LES ACCENTS DE VOS PLATS

Savez-vous que la façon d'apprêter vos plats a une incidence directe sur la perception du vin qui l'accompagne ? À l'aide de ce tableau, identifiez en deux temps trois mouvements le type de vin qui rehaussera à merveille vos menus d'été selon leur dominante.

	PLAT	EFFET SUR LE VIN	CARACTÈRES DU VIN NÉCESSAIRES À L'ÉQUILIBRE	TYPE DE VIN IDÉAL
DOMINANTE SALÉE	CHARCUTERIES	● diminue l'amertume	● tannins discrets et souples, vins légers ou mi-corsés	→ beaujolais, pinot noir (France et N.-Z.), Languedoc, valpolicella
	JAMBON	● ● ● rehausse la sensation de rondeur	● frais et ample, simple et fruité	→ sauvignon et chardonnay (vins de pays), soave
	SAUCISSON		● frais et ample, simple et fruité	→ Italie, Provence, Espagne
	PORC			
DOMINANTE SUCRÉE	SAUCES AUX FRUITS (pruneaux, ananas, abricot)	● rehausse la perception d'amertume et d'astringence	● fruité et velouté avec des tannins enrobés	→ zinfandel, primitivo, merlot (É.-U. et Australie)
	MIEL	● ● ● rehausse la perception d'acidité	● plus rond, moins acide, peu ou pas boisé, dominante de fruits mûrs	→ viognier (vin de pays), torrantes, chardonnay (Australie)
	SAUCES À BASE D'ALCOOL (porto, madère)	● ● ● diminue la perception de sucré du vin	● plus aromatique avec une texture plus grasse	→ white zinfandel (É.-U.), Australie
DOMINANTE ACIDE	CITRON	● ● ● diminue la perception d'acidité du vin	● avec CITRON: peut aller jusqu'à mi-corsé ou corsé avec des tannins présents	→ bordeaux, côtes-du-rhône, chianti-classico
	TOMATE	● ● ● augmente la sensation de rondeur, de douceur et de souplesse	● avec TOMATE: léger à mi-corsé, à dominante fruitée avec des tannins discrets	→ merlot (vin de pays d'oc), dolcetto-d'alba
	POMME		● ● avec CITRON: léger ou mi-corsé et vif	→ muscadet, sauvignon (N.-Z.), riesling
	ATTENTION : Comme les acides de ces ingrédients sont différents, ils n'interagissent pas de la même façon avec le vin. La perception gustative est donc différente.		● ● avec POMME: léger ou mi-corsé et frais	→ chinon, Québec → Languedoc, pomino → Sicile, Chili

- vin rouge
- vin blanc
- vin rosé

Nouveauté cocktail

Exclusif, ce cocktail propose un mélange rafraîchissant et exotique qui exaltera vos clients durant la période du Grand Prix!



Création : Fabien Maillard, mixologue

COCKTAIL GRAND PRIX (DONNE UN VERRE)

- 45 ml (1 1/2 oz) de vin blanc
- 45 ml (1 1/2 oz) de boisson alcoolisée à la mangue et au pamplemousse
- 30 ml (1 oz) de jus de mangue
- Glaçons
- Eau gazéifiée
- 3 tranches de mangue
- 1 tranche de carambole

Verser le vin blanc, la liqueur et le jus de mangue dans un shaker. Remplir de glaçons et agiter vigoureusement. Passer dans un verre rempli de glaçons. Compléter avec de l'eau gazéifiée. Décorer avec les tranches de mangue et de carambole.

CIRCULAIRES SAQ À VENIR

DES RABAIS POUR VOUS AUSSI!

DU 3 AU 13 MAI:

Les caractères du vin

DU 31 MAI AU 10 JUIN:

Les accords de l'été

DU 21 JUIN AU 1^{ER} JUILLET:

Toast aux vacances

DU 12 AU 22 JUILLET:

Caliente

DU 2 AU 12 AOÛT:

Grillades

DU 23 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE:

Tendances mondiales

Pour plus d'information, rendez-vous en succursale ou dans SAQ.COM