

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

25 septembre 2019

Bruxelles, BELGIQUE

Pour diffusion immédiate

MON COURS D'ACCORDS METS & VINS

Devenez un spécialiste des accords en 10 semaines chrono
grâce à ce nouveau livre.



Après le succès de ses deux précédents ouvrages – *L'Anti-guide du vin* et *Pourquoi boit-on du vin ?* (aux éditions Dunod) – le professeur et sommelier Fabrizio Bucella revient ce 09 octobre 2019, avec un troisième livre intitulé *Mon cours d'accords mets & vins*, également aux éditions Dunod. Un nouveau livre qui propose à tout un chacun de devenir un spécialiste des accords mets et vins en quelques semaines – 10 semaines chrono pour être précis. Mais comment ?

En quatre chapitres, Fabrizio Bucella délivre toutes les clés pour réussir les accords entre tous les vins (blancs, rouges, effervescents, liquoreux, rosés... et même les bières et les eaux-de-vie) et tous les plats du monde. En partant du point de vue de la boisson, il brise l'idée reçue de partir du plat. Tirée de son expérience de professeur, le livre met à la portée de tous une méthode

graphique originale, jusque-là réservée aux étudiants de Fabrizio Bucella. Celle-ci permet de synthétiser l'art des accords en un seul diagramme. Le livre ne décrit pas les accords, il les explique. En outre, il offre des leçons et des exercices avec corrigés, accessibles à tous, pour s'entraîner seul ou en bonne compagnie. De quoi s'amuser sur plusieurs après-midis ou soirées et trouver les thèmes des futurs repas. Un livre de cours que vous aurez plaisir à ouvrir !

INFORMATIONS PRATIQUES

Date de publication : 09 octobre 2019

Edition : Dunod

Distributeur en Belgique : Dilibel

Prix : 19,90€ (France) – 20,50€ (en Belgique)

Pages : 176

EAN : 9782100783717

À PROPOS DE FABRIZIO BUCELLA

Physicien, Docteur en sciences, Fabrizio Bucella est professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), où il y enseigne les mathématiques et la physique depuis plus de 10 ans. Également sommelier de l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), il est directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD). Auteur

CONTACT

Fabrizio Bucella – Auteur et Directeur IWD – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Communication IWD – +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be

Elisabeth Erhardy – Presse Dunod – +33 1 41 23 66 10 ou +33 6 81 60 54 87 – erhardy@dunod.com

Estelle Drouard – Presse Dunod – +33 1 41 23 66 11 – edrouard@dunod.com

de trois ouvrages (*L'Anti-guide du vin*, *Pourquoi boit-on du vin ?* et *Mon cours d'accords mets & vins*) publiés aux éditions Dunod, il intervient dans les médias en tant que spécialiste du vin et chronique régulièrement pour le HuffPost et La Revue du Vin de France. Il publie également des articles scientifiques dans la Revue des Œnologues.

À PROPOS D'INTER WINE & DINE (IWD)

Créée en 2011, Inter Wine & Dine (IWD) est une école d'œnologie qui dispense des formations certifiées en œnologie. IWD organise régulièrement des événements autour du vin et de la bière ouverts au grand public. Les services IWD s'adressent également aux entreprises, notamment lors de team buildings. La fiche de dégustation pédagogique IWD est reconnue et appréciée tant par les amateurs que les professionnels. Basée à Bruxelles sur le campus Solbosch de l'Université Libre de Bruxelles (ULB), IWD est dirigée par le professeur Fabrizio Bucella. L'équipe pédagogique IWD est composée de professeurs et sommeliers expérimentés. IWD est libre de tout fournisseur et de tout producteur. Les maîtres-mots IWD sont : liberté, compétence et pédagogie.

CONTACT

Fabrizio Bucella – Auteur et Directeur IWD – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Communication IWD - +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be

Elisabeth Erhardy – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 10 ou +33 6 81 60 54 87 – eerhardy@dunod.com

Estelle Drouard – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 11 – edrouard@dunod.com