

**Et si Culinarion
enchantaît
vos papilles ?**


Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —



**BOOK
B
E**
Conseils
Recettes

EDITO



**Parce que bien choisir son verre,
c'est déjà sublimer sa dégustation !**

Chez **Culinarion**, nous croyons que savourer un bon vin ne tient pas qu'à la qualité de la bouteille : le choix du verre change tout.

Un verre adapté, c'est la promesse d'arômes révélés, d'équilibre en bouche, et d'une expérience sensorielle incomparable.

À l'occasion de notre **Foire aux Verres**, nous avons sélectionné pour vous des gammes emblématiques, pensées par les plus grands experts de la sommellerie.

Qu'il s'agisse d'un champagne festif, d'un rouge puissant ou d'un blanc minéral, chaque vin mérite un écrin qui le magnifie.

Dans ces pages, vous découvrirez :

- des verres techniques, issus de l'**expertise Chef & Sommelier**,
- des accessoires d'exception.
- nos conseils pratiques pour l'entretien, la conservation et l'art de servir.

Parce que **déguster un vin, ce n'est pas seulement boire, c'est aussi comprendre, apprécier et partager.**

Ensemble, faisons de chaque moment un rituel unique, où le verre devient le complice de vos plus belles découvertes œnologiques.

Bonne dégustation et belles découvertes !

La Brigade Culinarion

SOMMAIRE

P4



Chef & Sommelier
L'art de révéler les arômes

P5



Focus : Verres
Collection Reveal'Up

P6



Focus :
Tire-bouchons

P7



Entretenir ses verres
Conserver son vin 1/2

P8



Conserver son vin 2/2
Guide pour le service

P9



Guide pratique
du fromage et du vin

P10



Noix de Saint-Jacques
Crème de choux-fleurs

P11



Poires pochées
au vin rouge

P12



Vrai ou faux ?

Chef & Sommelier

L'art de révéler les arômes

Quand on parle de dégustation, les connaisseurs savent qu'un vin ne se révèle jamais pleinement dans un verre inadapté. C'est ici que Chef & Sommelier entre en scène.

Née de la rencontre entre le design français et l'expertise œnologique, la marque s'est imposée comme une référence mondiale pour les professionnels de la sommellerie, les restaurants étoilés et les passionnés de vin exigeants.



Une exigence professionnelle à la maison

Adoptés dans les bars à vin, les tables gastronomiques et les concours de sommellerie, les verres Chef & Sommelier s'invitent désormais chez vous grâce à la sélection exclusive Culinarion.

Ils permettent à chacun de vivre une dégustation d'expert, que ce soit pour une soirée conviviale, une grande occasion ou un moment intime de découverte.



AFNOR Cert. 85184

Chaque collection est conçue avec une précision millimétrée :

Largeur du buvant
pour libérer les bouquets aromatiques



Hauteur du calice
pour guider l'oxygénation



Diamètre de l'épaule
pour contrôler l'aération et canaliser l'intensité du vin



Focus : Verres Collection Reveal'Up



Flûte
21 cl

Hauteur
23,4 cm
Diam.
7 cm

Idéale pour le
champagne et des
vins effervescents



Verre à pied Soft
30 cl

Hauteur
20,4 cm
Diam.
8,6 cm

Idéal pour les vins
blancs jeunes
et aromatiques



Verre à pied Soft
40 cl

Hauteur
21,7 cm
Diam.
9,5 cm

Idéal pour les vins
rouges fruités
et souples



Verre à pied Intense
45 cl

Hauteur
23 cm
Diam.
9,9 cm

Idéal pour les vins
rouges structurés
et puissants

6 verres Reveal'Up achetés = 6 verres Reveal'Up OFFERTS*

✓ Un matériau d'exception : le Krysta®

Conçu par Chef & Sommelier, ce cristallin de nouvelle génération combine transparence absolue, brillance durable et résistance renforcée.

Il permet d'apprécier la robe du vin dans ses moindres reflets tout en résistant aux rigueurs du service professionnel.

✓ Des volumes étudiés pour révéler chaque typologie de vin

- Les formats Soft privilégient finesse et fruité pour les vins plus délicats, blancs ou rouges
- Les formats Intense maximisent l'ouverture aromatique des rouges jeunes ou structurés.

✓ Fabrication française et durabilité

Produits et assemblés en France, les verres allient savoir-faire artisanal, durabilité (compatibles lave-vaisselle intensif) et respect de l'environnement :

certaines modèles intègrent même des matériaux recyclés.

✓ Un repère visuel naturel pour servir avec précision

Chaque verre de la collection Reveal'Up intègre une cassure subtile à la base de la calice, qui sert de jauge naturelle pour doser le service au verre avec élégance et cohérence



Focus : Tire-bouchons

Ouvrir une bouteille de vin est bien plus qu'un geste technique : c'est le premier rituel de la dégustation. Le choix du tire-bouchon n'est pas anodin, car il conditionne la qualité de l'extraction et la préservation du bouchon.

Voici les principaux modèles à connaître :



Tire-bouchon Sommelier

Compact, discret et facile à transporter
Équipé d'une vrille longue et fine qui préserve l'intégrité du bouchon
Lever en deux temps permettant une extraction fluide et sans effort

C'est le choix privilégié des sommeliers et serveurs professionnels.



Tire-bouchon à levier

Conçu pour une ouverture rapide et régulière
Se fixe directement sur le goulot de la bouteille
Extraction d'un seul mouvement grâce à une mécanique robuste

Idéal pour enchaîner plusieurs bouteilles, sans fatigue ni risque de casse.



Tire-bouchon électrique

Fonctionne d'une simple pression : aucune force manuelle nécessaire
Extraction régulière et nette, quel que soit le type de bouchon
Design moderne, souvent rechargeable, parfait pour un usage convivial

Il apporte une touche d'innovation et de spectacle au moment du service.



Tire-bouchon à vis

Fonctionne grâce à une vis sans fin
Ne nécessite aucun effort de traction
Doté d'un socle coupe-capsule pour préparer la bouteille avant ouverture

Tournez la poignée pour extraire le bouchon d'un mouvement continu.



Entretenir ses verres

4 points clés



- 1 Lavez vos verres à l'eau chaude avec un détergent doux et inodore
- 2 Préférez le lavage manuel pour préserver l'éclat et éviter les micro-rayures
- 3 Essuyez immédiatement avec un chiffon microfibre non pelucheux
- 4 Stockez vos verres tête en haut pour éviter les odeurs de placard

Conserver son vin

2 marques phares

Je clique sur les produits pour en savoir +



Peugeot
Set pompe à vide d'air Epivac Duo



Le Creuset
Pompe à vin + 3 bouchons noir



Le Creuset
Manchon rafraîchisseur orange



Peugeot
Bouchon à champagne et vins
Line Carbone



Je découvre !

Contrairement aux pompes classiques, l'Epivac Duo possède deux fonctions :

- Vide d'air : retire l'oxygène des bouteilles de vins tranquilles pour ralentir leur oxydation.
- Injection d'air : insuffle une légère pression d'air dans les bouteilles de vins effervescents pour maintenir la vivacité et préserver les bulles



Je découvre !

Ici, pas de double fonction comme l'Epivac : la pompe Le Creuset est dédiée exclusivement aux vins tranquilles.

Elle extrait l'air en douceur et scelle la bouteille grâce à ses bouchons hermétiques réutilisables. Sa robustesse en fait un allié du quotidien pour prolonger vos bouteilles ouvertes sans craindre la perte d'arômes.



Je découvre !

Toujours prêt au congélateur, il enserme la bouteille pour ramener rapidement le vin à la bonne température de dégustation.

Léger, souple et efficace, c'est l'outil malin qui évite l'attente ou l'usage d'un seau à glace encombrant.



Je découvre !

Plus qu'un simple bouchon de sécurité, cet accessoire s'adapte aussi bien aux bouteilles effervescentes qu'aux vins.

- Sur les champagnes, il conserve la pression interne et protège la finesse des bulles.
- Sur les vins, il agit comme un scellement hermétique, limitant l'échange d'air et retardant l'oxydation.



Champagnes et effervescents :
6-8 °C



Blancs secs et rosés :
8-12 °C



Rouges légers :
14-16 °C



Rouges charpentés :
16-18 °C

Guide pour le service

L'aération

Un vin jeune et tannique gagne à être aéré 30 min avant le service, tandis qu'un vin plus fragile (millésimé, évolué) doit être servi directement pour préserver sa finesse.

Le bon geste

Tenez la bouteille par le bas, servez doucement en laissant le vin glisser le long du verre pour limiter l'oxygénation brutale.

Guide pratique du fromage et du vin

Parce qu'un bon verre révèle encore mieux un fromage, voici quelques accords incontournables pour briller lors de vos dégustations.

Je clique sur les produits
pour en savoir +

Fromages frais



Types :

Chèvre, faisselle

Vins conseillés :

Sauvignon blanc vif et minéral (Sancerre, Pouilly-Fumé), ou un Muscadet.

Pourquoi ? :

Leur acidité et fraîcheur réveillent la texture tendre et lactée.

Verre idéal :

Reveal'Up Soft 30 cl



Pâtes molles à croûte fleurie



Types :

Brie, Camembert, Coulommiers

Vins conseillés :

Champagne brut ou Crémant de Loire.

Pourquoi ? :

Les bulles allègent la richesse crémeuse du fromage.

Verre idéal :

Reveal'Up Flûte 21 cl



Pâtes pressées cuites



Types :

Comté, Beaufort, Emmental

Vins conseillés :

Chardonnay boisé (Meursault, Jura) ou Vin jaune.

Pourquoi ? :

La complexité du vin répond à la puissance et à l'affinage.

Verre idéal :

Reveal'Up Soft 40 cl



Pâtes pressées non-cuites



Types :

Tomme, Cantal, Ossau-Iraty

Vins conseillés :

Rouge fruité et souple (Pinot Noir, Beaujolais).

Pourquoi ? :

Leur fraîcheur fruitée équilibre la texture dense mais douce du fromage.

Verre idéal :

Reveal'Up Soft 30 cl



Pâtes persillées



Types :

Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert

Vins conseillés :

Vin liquoreux (Sauternes, Monbazillac).

Pourquoi ? :

Le contraste sucré-salé sublime les saveurs puissantes.

Verre idéal :

Reveal'Up Intense 45 cl



Découpez



Chefs&Co
Couteau à fromage
et foie gras

Conservez



Guzzini
Cloche à fromage carrée
Gocce



Recettes et conseils dégustation

Noix de Saint-Jacques Crème de chou-fleur

Difficulté
Moyenne

Préparation
30 min

Cuisson
20 min

Personnes
2

Ingrédients

- 8 noix de Saint-Jacques fraîches
- ½ chou-fleur
- 10 cl de vin blanc Chardonnay
- 15 cl de crème liquide entière
- 30 g de beurre
- 1 citron jaune (jus + zeste)
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Chefs&Co
Poêle céramique inox



Bamix
Mixeur plongeant



Chefs&Co
Casserole inox



Kai
Couteau universel



Tramontina
Planche

Astuce dégustation de la Brigade

Misez sur un Chardonnay de Bourgogne (Saint-Véran, Pouilly-Fuissé) ou un Viognier de la Vallée du Rhône. Ces vins blancs aromatiques et équilibrés s'accordent parfaitement à la douceur du chou-fleur et au côté beurré des noix snackées.

Servez-les dans un verre Reveal'Up Soft 30 cl : sa forme canalise les arômes délicats tout en préservant la fraîcheur et la vivacité du vin.



Étapes

La crème de chou-fleur

Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Faites cuire dans une casserole d'eau salée jusqu'à tendreté. Égouttez puis mixez avec la crème, le beurre et un trait de jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Les Saint-Jacques

Émincez l'échalote et faites-la suer avec une goutte d'huile d'olive. Ajoutez un filet de Chardonnay et laissez réduire légèrement.

Dans une poêle chaude, snackez rapidement les Saint-Jacques avec un peu de beurre, 1 minute de chaque côté, pour obtenir une coloration dorée et un cœur nacré.

L'émulsion au Chardonnay

Récupérez la réduction d'échalote et vin blanc, mixez-la avec un peu de crème et émulsionnez à l'aide du mixeur plongeant jusqu'à obtenir une mousse légère.

Le dressage

Déposez la crème de chou-fleur au fond de l'assiette, disposez les Saint-Jacques dessus, nappez d'émulsion et terminez par un zeste de citron.

Poires pochées au vin rouge



Difficulté
Facile

Préparation
25 min

Cuisson
35 min

Personnes
2

Ingrédients

- 2 poires fermes
- 30 cl de vin rouge corsé (Côtes-du-Rhône ou Bordeaux)
- 80 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- ½ gousse de vanille
- 1 zeste d'orange
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Chefs&Co
Casserole inox



Microplane
Econome



Pillivuyt
Ramequin



Chefs&Co
Couteau d'office



De Buyer
Pinceau

Astuce dégustation de la Brigade

Ce dessert trouve un parfait équilibre avec un vin doux naturel comme un Porto Ruby ou un Maury : leur intensité fruitée épouse la gourmandise du feuilletage et les épices du sirop. Servez dans un verre Reveal'Up Intens 45 cl, qui met en valeur la richesse aromatique et la rondeur de ces vins de dessert.



Étapes

Les poires

Épluchez les poires en gardant la queue pour la présentation. Retirez le cœur par le dessous avec un vide-pomme si vous le souhaitez.

Le pochage au vin rouge

Dans une casserole, versez le vin, le sucre, la cannelle, la badiane, la vanille et le zeste d'orange. Portez à frémissement. Plongez les poires et laissez cuire doucement 25 min, en les arrosant régulièrement pour bien les enrober de la couleur et des arômes. Égouttez-les.

Le montage

Découpez des cercles de pâte feuilletée légèrement plus larges que vos ramequins. Placez une poire pochée dans chaque ramequin, couvrez avec le disque de pâte en laissant la queue dépasser, soudez les bords. Badigeonnez de jaune d'œuf. Enfournes à 180 °C pendant 10 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et dorée.

Le dressage

Servez tiède, saupoudré de sucre glace, avec un peu de sirop réduit de pochage.

Vrai ou faux ?

Les idées reçues tombent, les secrets restent...

Il faut remplir le verre de vin à un quart pour mieux déguster.

FAUX

Un verre ne doit être rempli qu'au tiers maximum. Cela laisse l'espace nécessaire pour aérer le vin et concentrer ses arômes.



Les bulles du champagne disparaissent plus vite dans un verre large.

VRAI

Une coupe ou un grand verre trop ouvert disperse l'effervescence. Pour préserver les bulles, privilégiez une flûte Reveal'Up 21 cl.



Plus un vin est puissant, plus le verre doit être large.

VRAI

Un verre ample (comme le Reveal'Up Intens 45 cl) favorise l'oxygénation des vins tanniques et corsés, libérant toute leur complexité.



Tous les vins blancs doivent être servis très frais.



VRAI

Les blancs secs et aromatiques (Sauvignon, Riesling) gagnent à être servis à 8-10 °C. Mais un Chardonnay boisé ou un blanc du Jura doit être un peu plus chaud (12-14 °C) pour exprimer sa richesse.

Il est conseillé de carafier uniquement les vins rouges.



FAUX

Certains vins blancs jeunes et puissants (ex. un Meursault) peuvent aussi être carafés pour s'ouvrir. Le carafage n'est pas une question de couleur, mais de structure du vin.

Un vin rouge tannique s'adoucit avec le fromage.



VRAI

Les protéines et le gras du fromage tapissent la bouche et atténuent la sensation d'astringence des tanins. C'est pourquoi les rouges corsés s'accordent si bien avec des fromages affinés.

Le fromage de chèvre se marie mieux avec un vin rouge léger.

FAUX

C'est le vin blanc vif et minéral (Sancerre, Pouilly-Fumé) qui sublime vraiment le chèvre. Le rouge, même léger, peut écraser sa fraîcheur.



Plus le fromage est affiné, plus le vin doit être puissant.



VRAI

Un Comté de 36 mois demande un vin complexe (vin jaune, vieux rouge de Bourgogne), alors qu'un fromage frais s'accorde mieux avec un blanc léger et vif.



Toujours plus proche de vous !

Culinarion, c'est 48 magasins partout en France, et toujours une équipe d'expert.e.s à votre service.

TROUVEZ LE MAGASIN LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS
WWW.CULINARION.COM

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

SUIVEZ-NOUS  

*Visuels non-contractuels