

Famille du média : **Médias professionnels**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie
Economie-Services**



Edition : **18 mars 2022 P.15**

Journalistes : -

Nombre de mots : **241**

VINS

Quels vins servir avec les burgers ?

En France, chaque année, on sert plus de 1,5 milliard de burgers. Pour accompagner ce plat devenu incontournable, misez sur le service du vin au verre pour des accords classiques ou hors des sentiers battus.



© GETTY IMAGES

Un burger appelle un vin rouge pas trop tannique : beaujolais jeune, côtes-de-bordeaux...



Le hamburger est généralement élaboré à partir de deux pains ronds, d'un steak haché (généralement du bœuf) et de différents ingrédients : crudités, salade, tomate, oignon... Cette préparation appelle un vin rouge pas trop tannique : beaujolais jeune, côtes-de-bordeaux...

Toutefois, avec le service du vin au verre, on peut sortir des sentiers battus et proposer aux clients : vacqueyras, pinot noir des côtes de Toul, côtes-de-la-malepère, côtes-du-vivarais, cabardès... et pourquoi pas un vin rouge allemand, en référence à la ville dont est originaire la recette, Hambourg.

Aujourd'hui, il existe de multiples variantes à cette recette de base, qui sont présentes sur les cartes de nombreux établissements. Les restaurants, y compris les plus prestigieux, en proposent toute une gamme, y compris des 'burgers de luxe', à base de homard, de foie gras... Sur les plus classiques, à base de viande autre que le bœuf, on peut servir les mêmes vins que sur les hamburgers. Pour les plus élaborés, référez-vous à l'aliment de base pour développer des propositions d'accords mets et vins. ■

