

Challenge Château Gassier en Provence

Des élèves Sommeliers

En 2019, Château Gassier témoigne de son engagement dans l'univers de la Sommellerie Française en organisant la 1ère édition du « Challenge Château Gassier en Provence » dont la finale se tiendra au Château Gassier le 10 Avril 2019. Il s'adresse aux élèves sommeliers de France en mention complémentaire de sommellerie.

Cette édition 2019 est parrainée par Christian PECHOUTRE (*MOF Sommellerie*) et Mathias DANDINE (*Chef Étoilé – Le Saint-Estève*).

Lors de cette finale les élèves seront évalués sur quatre ateliers :

- 1/ Commercialisation et Service – Durée 15 min
- 2/ Accord Mets et Vins – Durée 6 min
- 3/ Dégustation d'un vin de Provence à l'aveugle – Durée 6 min
- 4/ Epreuve surprise – Durée 3 min

Le vainqueur du Challenge Château Gassier en Provence remportera un week-end gastronomique à Chablis et une visite du prestigieux Domaine Laroche.


CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE



Anne-Sophie Kwasmiervska



Anne-Sophie Kwasmiervska, 22 ans est élève au CFA Lycée Joseph Storck à Guebwiller. Avant d'intégrer la mention complémentaire Sommellerie, Anne-Sophie a commencé ses études dans le vin avec un BTSA Technico-Commercial Vins et Spiritueux qu'elle a poursuivi avec une Licence Professionnelle Vin et Commerce.

Ses expériences variées dans ce secteur sont le reflet de sa curiosité naturelle pour le vin et les spiritueux, cultivée depuis son enfance.

Elle a pour rêve d'ouvrir son propre bar à vin afin de partager et transmettre sa passion.

Daphnée Extrassiaz



Daphnée Extrassiaz, 20 ans est élève au lycée hôtelier de la Rochelle. Elle s'oriente vers la sommellerie après un BTS en hôtellerie restauration.

L'envie de se spécialiser dans ce domaine lui vient de son passage dans le restaurant étoilé de Régis et Jacques Marcon. C'est de cette expérience au côté de ses pairs qu'est né sa passion pour l'art de la sommellerie.

Elle prévoit dans un premier temps d'acquérir de l'expérience en France avant de partir voyager pour découvrir de nouvelles cultures.

In fine, son souhait serait d'ouvrir son propre établissement spécialisé dans le vin.

Emeline Onnis



Emeline Onnis, 22 ans est élève au lycée des métiers de la restauration de Chamalières. Tout comme Pascaline Lepeltier, sacrée Meilleur Ouvrier de France, elle n'était pas prédestinée à s'orienter dans l'univers de la sommellerie. Avec un début d'études littéraires dans une licence d'Italien, elle s'est ensuite dirigée vers les métiers de la restauration en intégrant un BTS hôtellerie-restauration. Puis, elle s'est tournée vers la sommellerie cette année en intégrant l'option complémentaire Sommellerie.

Pour partager sa passion au quotidien, Emeline souhaite ouvrir son propre établissement : un bar à vin.

Maugane Guerret



Maugane Guerret, 23 ans est élève au lycée d'hôtellerie et du tourisme de Gascogne à Bordeaux. Suite à l'obtention de son BTS, elle a souhaité continuer à approfondir ses connaissances. Elle se destinait au secteur de l'événementiel mais cette formation lui a permis de révéler son attrait et sa curiosité pour le monde du vin. Elle a su apprécier au fur et à mesure les subtilités techniques mais aussi le partage, le plaisir et les émotions gustatives qu'offre l'univers de la sommellerie. Tout comme son modèle la chef Dominique Crenn, 1^{ère} femme trois fois étoilée au Guide Michelin, elle a pour vocation de s'expatrier aux Etats-Unis pour vivre de nouvelles expériences dans l'art de la sommellerie.

Sylvain Estrade



Sylvain l'Estrade, 23 ans est élève au Lycée Hôtelier de Marseille Bonneveine. Avant cela, il a obtenu un bac technologique en hôtellerie restauration et un BTS hôtellerie restauration en art de la table. Il a eu la chance de découvrir l'excellence qu'exige le monde de la sommellerie en étant commis sommelier pour la finale du concours des meilleurs ouvriers de France 2018. Son désir de s'orienter vers le monde de la sommellerie est né lors d'un dîner dans un restaurant gastronomique. Il a été touché par la poésie et le partage transmis par ce métier. Suite à cela, il a commencé à développer un fort intérêt pour les établissements de prestige et souhaite y débiter sa vie professionnelle.