

COMMUNIQUÉ

Les finales nationales des 45^e Olympiades des Métiers se poursuivent au Parc des Expositions de Caen (Calvados).

Les candidats pour le Métier Sommelier continuent de s'affronter autour de 13 nouveaux ateliers visant à évaluer leurs compétences sur l'ensemble des champs d'actions propres au métier de Sommelier en les mettant dans des situations professionnelles.

ATELIER n°1 : Répondre à un questionnaire de 60 questions portant sur les caractéristiques du vignoble mondial.

ATELIER n°2 : Procéder à une dégustation « à l'aveugle » complète commentée d'un vin blanc présentant un défaut dont l'identification est attendue de la part des candidats.

ATELIER n° 3 : Assurer le service de vins proposés au verre à des clients.

ATELIER n°4 : Assurer le débarrassage et le dressage d'une table dans un temps limité.

ATELIER n°5 : Identifier les erreurs contenues dans un carte des vins et proposer les actions correctives adéquates.

ATELIER n° 6 : Procéder à une dégustation « à l'aveugle » complète commentée d'un vin effervescent.



Gautier Soudet – Candidat de la région Grand Est

ATELIER n° 7 : Assurer l'ouverture et le service d'un vin rosé et adopter une réaction professionnelle face à la maladresse d'un client qui renverse son verre.

ATELIER n°8 : Déguster, analyser un plat (tête de veau, sauce gribiche) et proposer (en argumentant) des vins ou boissons en accord ce plat.

ATELIER n°9 : Identifier, à partir de photographies, des personnalités du monde de la gastronomie, du secteur viticole, du milieu du spectacle ou de la sphère politique.

ATELIER n°10 : Procéder à l'identification de boissons autres que le vins (apéritifs, eaux de vie, liqueurs...)



Thomas FOURÉ – Candidat de la Région Normandie

ATELIER n°11 : Assurer l'ouverture, la décantation et le service d'un vin rouge



Sietse KESSELER – Candidat de la région Pays de Loire

ATELIER n°12 : Procéder à la présentation d'un vin « coup de coeur » à un groupe de clients profanes en matière de vin.

ATELIER n°13 : Compléter des cartes muettes de vignobles

ORGANISATION DE LA COMPÉTITION :

Mr Thomas VIVANT

*Expert-Métier Sommellerie auprès de WorldSkills France
Professeur au Lycée Hôtelier de Chamalières (63)*

assisté de

Mr Antoine WOERLÉ

Meilleur Ouvrier de France – Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table 1993

Mr Bruno PINET

Professeur au Lycée François Rabelais à Ifs (14)

CANDIDATS

Région Bourgogne Franche-Comté

Mr Corentin AUBRY

*en poste à l'Hôtel de Crillon à Paris (75)
formé au Lycée Hôtelier de Chamalières (63)*

Région Centre Val-de-Loire

Mr Thomas MAZEYRIE

*en poste au Restaurant Georges Blanc à Vonnas (01)
formé au Lycée Albert Bayet à Tours (37)*

Région Grand-Est

Mr Gautier SOUDET

formé au Lycée Gustave Eiffel à Reims (51)

Région Normandie

Mr Thomas FOURÉ

*en poste à Oenanthique à Carpiquet (14)
formé au Lycée François Rabelais d'Ifs (14)*

Région Occitanie

Mme Margot DUFFORT

*en poste au Restaurant Le Gindreau à Saint-Médard (46)
formée au Lycée d'Occitanie à Toulouse (31)*

Région Pays de la Loire

Mr Sietse KESSELER

*en poste au Restaurant Anne de Bretagne à La Plaine Sur Mer (44)
formé au centre de formation Pierre Cointreau à Angers (49)*

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Mr Victor POULOUIN

*en poste au Restaurant Au Coeur du Village à La Clusaz (74)
formé au Lycée Bonneveine à Marseille (13)*

IURÉS

Région Bourgogne Franche-Comté

Mr Patrice GILLARD

Région Centre Val-de-Loire

Mr Christian PECHOUTRE

(Meilleur Ouvrier de France – Sommelierie 2000)

Région Grand-Est

Mme Gladys BAUDRON

Région Hauts de France

Mr Laurent JOSSE

Région Normandie

Mr Philippe STEVENNOU

Région Occitanie

Mr Robert DESBUREAUX

(Président de l'Association Sommeliers-Formateurs)

Région Pays de la Loire

Mr Damien PELLERIN

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Mr Jean-François JAGOT

REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES

Conseil Régional Normandie *(Mme Delporte)*

Lycée François Rabelais à Iffs *(14)*

Lycée des Métiers de la Restauration de Chamalières *(63)* *(Mme Natale)*

Maison Louis Jadot *(21)* *(Mr Thivat)*

Pernod France Distribution *(Mr Veneau)*

Baron Philippe de Rothschild France Distribution *(Mme De Trogoff)*

Chartreuse Diffusion *(Mr Couvin)*

Distillerie Couderc *(Mr Vermeerch)*

IDAC – Interprofession des Appellations Cidricoles

Fédération des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

InterRhône