# NOUVELLE N°14

# Viticulture Les vins doux naturels, spécialité du Roussillon, péril en la demeure ?

### Dans le Roussillon, les vendanges sont terminées depuis quelques semaines et les raisins ont été passés au pressoir, selon un savoir-faire ancestral, mais avec un goût amer pour des producteurs de vin doux naturel, en mal de consommateurs.

Les vins doux naturels blancs ou rouges (Maury, Banyuls, Banyuls Grand cru, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes) sont produits à partir de raisins gorgés de soleil méditerranéen. Leurs grappes, balayées par la tramontane, ont été récoltées à grande maturité. Mais c'est le « mutage » qui fait la spécificité de ces vins. Cette opération ancestrale consiste en l'ajout d'alcool neutre vinique dans le jus - voire sur les grains - en cours de fermentation, afin de la stopper. Ainsi, une partie du sucre ne va pas être dégradée par les levures. Résultat : des vins à très forte teneur en sucre et riches en alcool - ils titrent au minimum à 15 degrés -, très prisés à l'apéritif dans les années 1950 et 1960.

« Mais les habitudes ont changé et aujourd'hui, ces vins ont du mal à trouver leurs consommateurs », regrette Delphine Verdaguer, au Domaine de Rancy, à Latour-de-France. « Ces vins plaisent un peu moins. Les gens aiment les vins frais, vifs, faciles à consommer, comme les rosés », ajoute la viticultrice. « Ces vins ne sont plus très "fun" », admet lui aussi Laurent Barréda, le président de la cave Terre des Templiers, qui regroupe à Banyuls quelque 650 vignerons, et lui-même viticulteur. « Ils ne sont plus dans l'air du temps », affirme-t-il.

#### « Un art »Pour le président de la Confédération nationale des Vins doux naturels (VDN), Bernard Rouby, ces vins souffrent aussi d'un manque de notoriété et, notamment pour les Rivesaltes, d'une image brouillée. « Paradoxalement, dit-il, c'est un produit très présent en grande distribution. Mais à 3,50 euros » ! Quant à la production, vendue autrefois en grande partie au négoce, elle n'a jamais été valorisée. Et quand le négoce s'est écroulé, « tout le monde s'est écroulé », résume Xavier Hardy, du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR). La production des VDN a donc dégringolé, au profit des vins secs : selon Xavier Hardy, elle s'élevait il y a une cinquantaine d'années à 700 000 hectolitres sur une production totale dans le Roussillon de 1,5 million hl. L'an dernier, elle a chuté à 145 000 hl sur une production totale de 698 000 hl.Pourtant, ces VDN sont « magiques », relève également Xavier Hardy. « Ce sont des pépites, des bijoux », qui donnent leur pleine mesure avec le vieillissement. Ces vins de longue garde acquièrent ainsi une riche palette d'arômes (fruits secs, fruits confits, jusqu'aux notes d'épices ou de torréfaction pour les plus anciens), associée à la puissance du nectar. « Ce sont des vins uniques. Moi je les compare à des spiritueux », souligne-t-il encore. Hélas, « on n'a jamais communiqué sur la spécificité », à la différence des Porto, ou des Cognac et des Armagnac « qui ont réussi à être considérés comme des produits de luxe », dit Delphine Verdaguer. Et aujourd'hui, en l'état, « il y a péril en la demeure », avec le risque que « tout un art » - mutage, oxydation, élevage en foudres - se perde, déplore la viticultrice, dans la cave du Domaine de Rancy où sont alignés les fûts par millésime. Un pessimisme que Bernard Rouby ne partage pas. « Certes on ne reviendra pas aux volumes d'antan, mais en revanche, ces vins vont rester » à condition qu'on sache « travailler sur leur image, travailler avec les cavistes », estime-t-il. « On est dans un plan de reconquête », assure Xavier Hardy qui a reçu récemment avec le CIVR 25 cavistes de toute la France. « La problématique des VDN sera notre salut », confie Laurent Barréda, dans la cave Terre des Templiers dont les Banyuls tirent leur épingle du jeu grâce à un fort réseau de représentants. « Notre vin est particulier, il a sa personnalité, et si on sait le valoriser, on saura le vendre », prédit-il.

<http://www.agrisalon.com/actualites/2018/11/01/les-vins-doux-naturels-specialite-du-roussillon-peril-en-la-demeure>

# Sommelier métier d'avenir

[Emploi](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/emploi/actualite/emploi.htm) - lundi 5 novembre 2018 14:46

"Espèce en voie de disparition" dans les années 1960, la profession a su évoluer et pour porter sa réputation au plus au niveau : augmentation du nombre d'associations, formations spécifiques, concours prestigieux et proportion croissante de femmes dans le métier.

## Depuis leur création, les différents concours ont permis de motiver des milliers de sommeliers en France et à travers le monde.

Le  concours du meilleur sommelier de France aura le 11 novembre prochain lors du salon EquipHotel, porte de Versailles à Paris. Que de chemin parcouru depuis la première édition en 1961 ! De nombreuses évolutions marquent le métier :

- l’augmentation constante de nombre de professionnels en France et dans le monde ;

- le rôle croissant des associations ;

- l’évolution de la formation ;

- la féminisation de la profession.

Au début des années 1960, les sommeliers apparaissaient comme “une espèce en voie de disparition”. De nos jours, l’Union de la sommellerie française (UDSF) présidée par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, représente 1 300 adhérents.

**Le rôle des associations**

Les trois premières associations (Paris, Lyon et Bretagne-Val de Loire) ont été créées à la fin des années 1960. Aujourd’hui, on en compte 21 regroupées au sein de l’UDSF. Il existe des associations dans plus de 50 pays, regroupées au sein de l’ASI (Association de la sommellerie internationale).

Toutes ont permis de porter la réputation du métier de sommelier au plus au niveau. Elles ont joué et jouent toujours un rôle essentiel dans la formation et l’organisation des concours.

**Les formations et les concours**

Pendant des décennies, l’étude des vins a occupé une place importante dans l’enseignement hôtelier : une heure d’œnologie par semaine en première et une heure de crus des vins en terminale. Toutefois, ce n’est plus le cas.  Il existe désormais deux diplômes d’État en France : la mention complémentaire en sommellerie et le brevet professionnel sommelier.

Depuis leur création, les différents concours ont permis de motiver des milliers de sommeliers en France et à travers le monde. Parmi eux, le concours du meilleur sommelier de France, d’Europe et du monde, et le Master of Port, consacré aux portos.  Le titre de MOF sommellerie récompense l’excellence existe depuis 2000. Il existe également des compétitions réservées aux jeunes, comme le trophée Duval-Leroy.

**La féminisation de la profession.**

Au début des mentions complémentaires, il était très difficile pour une jeune fille de trouver des stages. Aujourd’hui, il n’est pas rare - pour les stages ou pour CDI - que l’employeur ait une préférence pour l’embauche d’une femme. Elles sont de plus en plus nombreuses dans la profession - et l’on ne peut que s’en réjouir- y compris à des postes de responsables dans des restaurants prestigieux, tels que le Ritz à Paris, la maison Pic à Valence…

En 2018, une femme, **Pascaline** **Lepeltier** est devenue MOF sommellerie. Elle est la première femme à décrocher ce titre prestigieux depuis la création du concours. Avant elle, **Véronique Rivest** a été première femme finaliste du meilleur sommelier du monde.

À l’instar de Pascaline Lepeltier, qui officie à New York, de très nombreux sommeliers français sont en poste à l’étranger, où ils sont très recherchés.

Paul Brunet

 <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/emploi/2018-11/sommelier-metier-d-avenir.htm>

——————————————

# Coup d'arrêt pour la construction de la Cité internationale de la gastronomie de Dijon

[Vie professionnelle](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/actualite/salon-concours-syndicat-association.htm) - lundi 5 novembre 2018 15:14

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires [Poser une question / Ajouter un commentaire](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-11/coup-d-arret-pour-la-construction-de-la-cite-internationale-de-la-gastronomie-de-dijon.htm#commentaire) Partager :

## ****Dijon (21)**** La future Cité internationale de la gastronomie, qui devait ouvrir en 2019, est pour l'heure en stand-by et son chantier totalement stoppé en raison d'un recours en justice déposé par un élu. Le maire, François Rebsamen, en a appelé "à la responsabilité collective", pour sauver un projet représentant 76 000 m2 d'activités avec 250 emplois directs générés.

Seize commerces dont cinq espaces de restauration, une école de vins, un centre de formation cuisine et pâtisserie : la future Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon représente 76 000 m2 d’activités avec 250 emplois directs générés. “Plus 1 600 induits en local et 600 impulsés par le chantier”, précise **François Deseille**, adjoint au maire de Dijon, délégué à la Cité lancée en 2016. Un chantier actuellement totalement arrêté, alors que l’installation d’acteurs majeurs comme Curio by Hilton, l’école Ferrandi ou la Librairie gourmande est annoncée pour décembre 2019. “Et chaque jour, des personnes nous contactent pour s’installer ou venir travailler dans la future Cité !”

**Un projet à 250 M€**

La raison de ce coup de frein ? Un recours déposé en juin 2016 par **Emmanuel Bichot**, élu de l’opposition, concernant la vente de l’hôpital général au groupe Eiffage et le chantier qui en découle. La justice a requalifié la vente en droit public, obligeant Eiffage à la mise en concurrence pour attribuer les différents lots. Peu gênant jusqu’à aujourd’hui - les acteurs travaillant à la définition du projet culturel - le recours déposé est désormais bloquant, le projet à 250 M€ entrant dans sa phase de construction. “Les investisseurs sont évidemment frileux, explique François Deseille. Un organisme bancaire qui nous suit financièrement a réaffirmé qu’il ne verserait pas un euro tant que le recours n’était pas retiré ou purgé.” Sauf que la cour d’appel de Lyon traite actuellement les dossiers de 2015... “Oui, c’est long. Et bloquant pour l’avancée des travaux.” Avec tous les risques de lassitude et de départ chez les acteurs économiques que cela peu induire. D’où le message de **François Rebsamen**, maire de Dijon, fin septembre en conseil municipal, appelant “à la responsabilité collective”. “Ce projet est trop sérieux pour être bloqué, plaide François Deseille. L’engouement des restaurateurs et des Dijonnais est réel face à ce projet qui va tirer la gastronomie vers le haut.” Pour l’heure, grues et engins de terrassement ont déserté les lieux et une probable date d’ouverture est envisagée pour le milieu de l’année 2020.

[**Myriam Henry**](https://www.lhotellerie-restauration.fr/publications/myriam.henry)**.**[**https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-11/coup-d-arret-pour-la-construction-de-la-cite-internationale-de-la-gastronomie-de-dijon.htm**](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-11/coup-d-arret-pour-la-construction-de-la-cite-internationale-de-la-gastronomie-de-dijon.htm)

# Les verres Macaron de Chef&Sommelier en finale du concours du meilleur sommelier de France 2018

[Vie professionnelle](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/actualite/salon-concours-syndicat-association.htm) - mercredi 7 novembre 2018 16:15                <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-11/les-verres-macaron-de-chefsommelier-en-finale-du-concours-du-meilleur-sommelier-de-france-2018.htm>



L’union de la sommellerie française (UDSF), a choisi la marque Chef&Sommelier et sa collection de verres Macaron, pour la finale du concours du meilleur sommelier de France 2018. Une finale qui se déroulera le 11 novembre sur EquipHotel, Pavillon 7.3.

Chef&Sommelier a pour vocation de mettre l’exigence technique au service de la dégustation. Chaque verre de la collection Macaron a été conçu pour enrichir l’expérience de la dégustation et des accords mets et vins. Les 5 finalistes de ce concours sont Pascaline Lepeltier (Racines à New York) ; Isabelle Mabboux (Impérial Palace à Annecy) ; Florian Balzeau (Le Gindreau à Saint-Médard) ; Aymeric Pollenne (Hide à Londres) et Pierre Vila-Palleja (Le Petit Sommelier à Paris).

——————————————

# Découverte en Chine d'un probable vin vieux de 2000 ans

Par [LEXPRESS.fr](http://lexpress.fr/) avec AFP , publié le 06/11/2018 à 18:01

La liquide sent le vin, mais est-ce que s'en est vraiment ? Des tests vont être fait pour le savoir.

[afp.com/JEAN](http://afp.com/JEAN) PIERRE MULLER.   <https://www.lexpress.fr/actualite/monde/asie/decouverte-en-chine-d-un-probable-vin-vieux-de-2000-ans_2046760.html>

## Le récipient en bronze était situé dans une tombe trouvée dans le centre-est du pays.

Des [archéologues](https://www.lexpress.fr/actualite/sciences/archeologie_1545563.html) chinois ont découvert dans une tombe de la province du Henan (centre-est) un récipient en bronze vieux de 2000 ans contenant un liquide [qui pourrait être du vin](https://www.lexpress.fr/tendances/vin-et-alcool/mettre-du-vin-en-carafe-nos-conseils_1661810.html), a annoncé mardi l'agence Chine nouvelle. Le récipient scellé contenait environ 3,5 litres d'un liquide jaune qui avait une forte odeur de [vin chinois](https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/vins-alcools/video-un-vin-chinois-produit-par-des-musulmans-ouighours_1692919.html) lorsqu'il a été ouvert, ont indiqué les archéologues.

Ce liquide sera soumis à des examens de laboratoire pour déterminer sa teneur en alcool, a indiqué mardi Shi Jiazhen, chef de l'Institut d'Archéologie et des Vestiges culturels de la ville de Luoyang. Une lampe en forme d'oie sauvage a été également découverte dans la tombe, qui abritait des restes de la personne qui y avait été ensevelie, a ajouté Shi Jiazhen.

### Une soupe vieille de 2400 ans

Le vin daterait de la dynastie des Han occidentaux (de -202 à 8 après J.-C.). L'agence n'a pas précisé comment le récipient avait été fermé et le liquide préservé sans s'évaporer.

Des découvertes d'alcool datant de cette période ont déjà été faites, a relevé l'agence, précisant que les boissons alcoolisées à base de riz et de sorgho, souvent conservées dans des récipients ouvragés en bronze, jouaient un rôle important dans les cérémonies et les rituels.

En 2010, des archéologues ont découvert un récipient vieux de 2400 ans contenant de la soupe dans une tombe mise au jour lors de travaux d'extension de l'aéroport de Xian, non loin du mausolée de l'empereur Qin et sa célèbre armée de guerriers et de chevaux en terre cuite.

——————————————

# Un démonstrateur agrivoltaïque dans les Pyrénées-Orientales

Publié le 06/11/2018 - 10:42

par [Viti Veille](https://www.mon-viti.com/auteurs/viti-veille).  <https://www.mon-viti.com/filinfo/viticulture/un-demonstrateur-agrivoltaique-dans-les-pyrenees-orientales>

Jeudi 8 novembre, la société [Sun’R](http://sunr.fr/) inaugurera **le premier démonstrateur agrivoltaïque** au monde au Domaine de Nidolères, à Tresserre (66300).

**L’agrivoltaïsme est un système qui combine agriculture et énergie solaire sur une même surface,** sans conflit d’usage, c’est-à-dire sans détériorer la production agricole. Des panneaux photovoltaïques, positionnés au-dessus des cultures sont pilotés de manière automatique à partir d’algorithmes complexes, afin d’optimiser à chaque instant le bien-être de la plante. La production électrique issue des panneaux est toujours secondaire.

Le démonstrateur agrivoltaïque du Domaine de Nidolères correspond à **des panneaux photovoltaïques installés à 4,5 m du sol sur 4,5 ha.** La structure agrivoltaïque permet de supporter le système d’irrigation (goutte à goutte aérien). En 2018, 28 600 plants de vigne ont été plantés sous dispositif agrivoltaïque et la production d’énergie solaire correspondant à la consommation de plus de 650 foyers, pour une économie de 3000 T de CO².

L’inauguration est faite en partenariat avec [**Irstea**](http://www.irstea.fr/accueil)**,** [**Bouygues Énergies & Services**](https://www.bouygues-es.com/) **et** [**Itk**](http://www.itk.fr/). Le projet a été soutenu par l’État, à travers le Programme d’Investissements d’Avenir et la Région Occitanie

——————————————

#### La boîte à outils des vinifications bio s’étoffe

#### À noter que les enzymes pectolytiques ne voient pas leur statut évoluer : elles sont autorisées pour la seule clarification des vins.6 nouveaux intrants

Mardi 06 novembre 2018 par [Alexandre Abellan](https://www.vitisphere.com/redacteur-2-1-Alexandre-Abellan.htm).  <https://www.vitisphere.com/actualite-88456-La-boite-a-outils-des-vinifications-bio-setoffe.htm>

À noter que les enzymes pectolytiques ne voient pas leur statut évoluer : elles sont autorisées pour la seule clarification des vins. - crédit photo : Création Vitisphere

##### Des autolysats à la patatine, la révision du règlement européen des vins biologiques ouvre de nouvelles possibilités de clarification, de nutrition et de stabilisation œnologiques.

Pour une première révision, c’est une véritable actualisation. Publié ce 22 octobre, [le règlement d'exécution 2018/1584](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.264.01.0001.01.FRA&toc=OJ:L:2018:264:TOC) autorise, pour certaines applications, six nouveaux intrants œnologiques dans les vinifications bio : les autolysats de levures, les levures sèches inactivées, les protéines de pommes de terre, les extraits protéiques levuriens, le chitosane dérivé d'Aspergillus niger et les mannoprotéines de levures. Annoncée conjointement par l’interprofession française des vins bio (FranceVinBio), les syndicats des vignerons bio de Nouvelle Aquitaine et d’Occitanie (SudVinBio et VBNA), cette modification réglementaire permet une mise à jour des pratiques en cave. [Paru en 2012](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:FR:PDF), le règlement de vinification bio se basait sur les textes de 2010 et n’a ainsi pas intégré la [distinction réalisée en 2013](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:323:0028:0030:FR:PDF) entre produits dérivés de levures : les autolysats, les écorces et les Levures Sèches Inactivées (LSI). Jusqu’à présent, les vins bio européens ne pouvaient ainsi utiliser que les écorces de levure parmi ces nutriments organiques.

Ce décalage purement réglementaire est désormais révolu, le recours aux autolysats de levures est désormais possible pour la nutrition fermentaire. Les LSI sont également autorisées, mais seulement « pour favoriser le développement des levures », conformément au [*règlement 606/2009*](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0001:0059:FR:PDF). « Les LSI, autolysats ou écorces de levures sont interdits en bio en tant qu’activateurs de fermentation malolactique » soulignent FranceVinBio, SudVinBio et le VBNA.

Patatine, EPL et chitosane

Cette mise à jour réglementaire permet désormais aux vinificateurs bio d’utiliser pour la clarification et le collage des vins des protéines végétales provenant des pommes de terre (patatine) et des Extraits Protéiques Levuriens (EPL, limitées à 30 g/hl pour les vins rouges et 60 g/hl pour les blancs). La réglementation bio interdisant le collage à la PVPP (polyvinylpolypyrrolidone), qui est d’origine synthétique (toutes les substances œnologiques doivent d’ailleurs être certifiées bio, s’il y a une disponibilité commerciale avérée). Autre dérivé levurien jusqu’ici interdit, les mannoprotéines de levures sont désormais utilisables pour la stabilisation tartrique.

Si le chitine glucane est toujours banni en bio\*, le chitosane produit par le champignon Aspergillus niger est autorisé à différentes doses selon l’utilisation concernée. La dose est de 100 g/hl pour la clarification, la stabilisation, la diminution des concentrations en métaux lourds et la prévention de la casse cuivrique des vins. Cette dose légale monte à 500 g/hl en cas de contamination à réduire (comme pour l’ochratoxine A) et descend à 10 g/hl en cas de lutte contre des micro-organismes invasifs (comme la levure de contamination Brettanomyces).

Entrée en vigueur

Cette nouvelle réglementation ayant été publiée ce 22 octobre, il est à noter qu’elle n’« entre en application [que] 20 jours après sa publication, soit mi-novembre. Les nouveaux intrants ne peuvent donc être utilisés qu'à partir de cette date » soulignent FranceVinBio, SudVinBio et le VBNA.

\* :  FranceVinBio, SudVinBio et le VBNA alertent les praticiens sur les « spécialités mixtes chitine-glucane + chitosane. Regardez bien la composition des produits œnologiques. »

**Quatre ans pour une mise jour**

Cette actualisation communautaire de la réglementation vin bio de 2012 était en route depuis 2014. Comme l'explique l'ingénieur agronome Stéphane Becquet, conseiller technique pour le VBNA et l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) : « la France a demandé les protéines de patates, mais ce sont surtout les autolysats qui étaient les plus demandés, afin de régler le problème de nutrition azoté pour les vins souhaitant une équivalence avec la certification bio américaine (le NOP). Le phosphate d'ammonium étant interdit dans le NOP. La France à aussi porté la demande du chitosan et des extraits protéiques de levures. La demande des mannoprotéines vient de l'Italie. »

——————————————

Au terme de la procédure d’adhésion, **la République d’Ouzbékistan vient de rejoindre les 46 Etats membres de l’OIV** et renforce la présence des pays d’Asie centrale au sein de l’Organisation.

### <http://www.oiv.int/fr/vie-de-loiv/louzbekistan-devient-le-47eme-etat-membre-de-loiv>

Comme l’a indiqué le ministre Ouzbek des affaires étrangères, Abdulaziz Kamilov, l’Ouzbékistan souhaite par cette adhésion contribuer aux efforts engagés par le gouvernement pour développer un secteur vitivinicole en pleine mutation et qui fait l’objet d’un plan de développement promu par le président de la République.

Lors d’un échange avec l’ambassadeur d’Ouzbékistan en France, le directeur général de l’OIV s’est félicité de l’entrée de ce pays qui est le plus important producteur de raisins d’Asie centrale et un des leaders en terme d’exportation de raisins frais.

Jean-Marie Aurand a également rappelé que la réception officielle de ce nouveau Membre se ferait lors de l’Assemblée générale de l’OIV à Punta del Este le 23 novembre prochain.

## La production de raisins en Ouzbékistan

La production de raisins frais est principalement concentrée dans le sud du pays, Samarkand, les régions du Surkahandarya et la vallée de Ferghana grâce à la longue période chaude qui s’étend du printemps à l’automne et facilite la production d’une quarantaine de variétés différentes. Les variétés principales utilisées sont le Soyaki et le Bayan-Shirin (mousseux et brandies), le Saperavi et le Rkatsiteli (vins tranquilles) et le May Black, le Rosy Muscat et l’Hindogni (vins de dessert). Pour la consommation en raisins frais les plus populaires sont le Khusayni, le Rizamat, le Kishmish et le Damskiy palchik.

Dans le cadre du plan gouvernemental de développement, le vignoble s’est accru atteignant 133000 hectares (2013) pour une production de raisins de près de 1322000 tonnes (2013) et continue sa croissance avec de nouvelles plantations.

**73% de la production est consommée localement sous forme de raisins frais, 4% est exportée. Le reste, 23% est utilisé pour la production de jus de raisins, de vins et de brandies.** La plus grosse entreprise du pays est la compagnie Uzvinsanoat qui regroupe 120 entreprises de transformation dont 83 caves qui utilisent près de 215000 tonnes de raisins.

**L’Ouzbékistan produit près de 60000 tonnes de raisins secs par an dont la moitié est exportée.**

ont fait honneur à la formation française.

Tous issus d'une mention complémentaire sommellerie, **Aymeric Pollenne**, **Mikael Grou** et **Aurélien Blanc** viennent de s'illustrer lors de concours professionnels organisés à l'étranger. Sacré déjà meilleur jeune sommelier d'Angleterre, le premier a disputé et remporté la finale internationale du concours de la Chaîne des rôtisseurs, réservé aux jeunes sommeliers. La compétition s'est déroulée au Mexique et Aymeric Pollenne a précédé sur le podium **Thibaut Broussier**, un autre français qui portait les couleurs de l'Australie.

En poste lui aussi à Londres (Alain Ducasse at the Dorchester), Mikael Grou avait d'abord remporté la sélection française du Gaggenau Sommeliers Awards. Ce premier succès lui a ouvert les portes de la finale internationale organisée à Pékin. Les candidats de six pays étaient engagés, dont la Suédoise **Emma Ziemman** (meilleur sommelier de son pays). Au terme d'une journée de concours, l'ancien sommelier du George V s'est imposé.

Installé à Zurich où il est le directeur du restaurant gastronomique de l'hôtel Baur au lac, Aurélien Blanc complète ce sans-faute tricolore. Bourguignon, sacré meilleur jeune sommelier de France en 2000, il disputait pour la troisième fois la finale du concours du meilleur sommelier de Suisse. Après le bronze en 2014 et l'argent en 2016, il a décroché l'or et le titre à l'issue de la finale disputée à Berne. **Fabien Mène**, Français lui aussi, formateur à l'institut de Glion a terminé second.

À noter que Aymeric Pollenne vient de quitter le restaurant londonien Hide pour retrouver le Poitou et qu'il sera, ce dimanche 11 novembre à Paris, l'un des cinq finalistes du concours du meilleur sommelier de France.

——————————————

# Lycée professionnel : interview exclusive de Jean-Michel Blanquer et Régis Marcon

[Vie professionnelle](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/actualite/salon-concours-syndicat-association.htm) - lundi 5 novembre 2018 11:00

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-10/lycee-professionnel-interview-exclusive-de-jean-michel-blanquer-et-regis-marcon.htm>

Le ministre de l'Education nationale, Jean-Michel Blanquer, et le triple étoilé Michelin, Régis Marcon, expliquent les grandes lignes de la rénovation de la voie professionnelle désormais engagée.

## ****Quels sont les moyens mis en œuvre pour améliorer l’orientation ?****

**Jean-Michel Blanquer :** Nous voulons donner aux jeunes la possibilité de s’épanouir et d’exercer un métier qui leur corresponde. Les secteurs d’activité doivent pouvoir être présentés dès le collège  aux élèves grâce au partenariat entre chaque Région et l’Education nationale, et grâce à la participation des professionnels. Ce travail de partenariat doit être conçu avec chaque rectorat. Le discours que nous tenons aujourd’hui auprès des principaux de collèges va dans ce sens. La voie professionnelle ouvre à des métiers d’avenir. Il faut que les élèves puissent choisir cette voie par intérêt, indépendamment de leurs bulletins de notes. Le travail que nous menons porte déjà ses fruits car la voie professionnelle a connu cette année un bond de 5% des demandes et les premiers vœux vers l’apprentissage ont augmenté de 40% car nous avons clairement indiqué qu’un collège ne serait plus évalué sur la proportion d’élèves partant en voie générale, technologique professionnelle ou  vers apprentissage. Le but est de montrer que chaque voie est digne de grand intérêt.

**Régis Marcon :** Les dispositifs au collège vont être revus en impliquant davantage les professionnels et les enseignants des lycées. L’orientation ne doit pas être de la seule responsabilité du professeur principal et du conseiller d’orientation. Dans les stages 'découverte en entreprise' le jeune doit se faire une idée de ce qu'est la vie en entreprise, en metant la main à la pâte. Pour l'information des métiers, les réseaux sociaux sont maintenant incontournables et de nouvelles plateformes plus ludiques et interactives peuvent y aider. Mais les meilleurs ambassadeurs restent les professionnels. Il est temps aussi d’en finir avec cette opposition entre la voie scolaire professionnelle et l’apprentissage, l’une et l’autre gagnent à se compléter.

**En seconde, un socle commun, par famille de métiers, va être mis en place. Pourquoi ?**

J-M. B. : Pour une spécialisation plus progressive. Le rapport rédigé par Céline Calvez et Régis Marcon montre que certains élèves se sentent enfermés dans une orientation ; ils décrochent parfois. Dès 2019 et de manière progressive, en seconde, nous allons raisonner par famille de métiers et toutes les compétences communes à des diplômes d’un même secteur y seront abordées. En 2020, la cuisine, la commercialisation et le service en salle appartenant à la famille de l’hôtellerie-restauration, seront concernés. Cela permettra, par exemple, au futur cuisinier de connaître les contraintes de la salle. Les élèves choisiront alors leur spécialité au terme de l'année scolaire, au lieu de faire ce choix en fin de 3ème. Afin de permettre aux élèves de maîtriser de solides connaissances, particulièrement en français et en mathématiques, en seconde un test de positionnement est organisé ; il a pour but d’aider les professeurs dans l’accompagnement de leurs élèves. Mon ambition, au travers de cette réforme, a été de privilégier la motivation, la satisfaction, le projet du jeune, tout en évitant les décrochages.

R.M. : Nous devons conforter le jeune dans son choix ; à 14 ans, il a encore besoin de mûrir. Regrouper l’hôtellerie et la restauration dans la même famille permet de mieux connaitre l’ensemble de ce secteur en première année, libre au jeune en deuxième année de choisir le service, la cuisine, l’hébergement, voire de s’orienter vers d’autres spécialités du tourisme.

**En fin de 1ère, le jeune va choisir ce qu'il fera après le bac : poursuite de ses études, par la voie scolaire ou l'apprentissage, ou insertion professionnelle immédiate. Comment allez-vous faire évoluer les mentalités ?**

J-M. B. : Quand un élève subit une situation, il est malheureux. C’est un accompagnement différent dans l’intérêt des jeunes que nous mettons en place. Le bac n’est plus une fin en soi. Nous voulons que les jeunes soient mieux préparés à ce qu’il y a après. Toutes les mentalités doivent évoluer, avec une plus grande patience à l’égard des jeunes. Nous devons leur transmettre notre enthousiasme et notre confiance en ayant une vision à long terme pour eux. Le monde des adultes doit s’allier pour accompagner les jeunes avec bienveillance et pertinence. Des élèves passionnés par leur filière donnent des adultes heureux de leur situation.

R.M. : Un certain nombre d’étudiants peine à trouver un premier emploi par manque d’expérience en entreprise,  ou abandonne le métier ; en parallèle d’autres continuent des études supérieures (BTS) et n’arrivent pas à aller au bout. Ces parcours parallèles permettront de ne pas laisser de jeunes sur la touche et nous comptons sur les enseignants et les professionnels pour participer à la réussite de ce dispositif.

**Jusqu’où peut-on aller dans l’innovation pédagogique ?**

J-M.B : Nous mettons en place des parcours modernisés, qui ont une capacité de former les jeunes différemment, avec une pédagogie par projet ou par équipe, qui s’appuie sur une orientation plus progressive et un accompagnement renforcé. Cette réforme doit être une locomotive pour tout notre système. L’enseignement professionnel peut être un modèle par sa modernité pédagogique, par le sens de l’équipe et des valeurs qui font partie des compétences de l’honnête homme du XXIème siècle.  La technologie permet d’aller plus loin et plus vite. En restauration, par exemple, nous pourrions imaginer une salle de restaurant en trois D qui permettrait d’autres approches. Nous devons avoir plus d’ambition, que ce soit dans la manière de recruter ou de donner plus d’accès à la formation continue.

R.M. : Les professionnels seront davantage associés à l'élaboration des contenus des formations. Que demande-t-on au jeune dans une entreprise ? Qu’est-ce qui fait qu’il va s’y épanouir ? En dehors des compétences techniques, le parcours lycée et entreprise doit lui permettre d'apprendre à être ponctuel, à avoir confiance, à gérer son temps,  à être curieux, à avoir l’esprit d’entreprendre. Il faut qu’il puisse s’approprier ces valeurs qui vont lui donner les clés pour réussir dans son métier et s’y épanouir.

**Vous annoncez le développement de campus d’excellence en Région. Les métiers de l’hôtellerie et la restauration ont-ils leur place dans ce type de configuration ?**

J.M. B : Un campus est un lieu fédérateur, qui doit donner envie. La qualité des infrastructures professionnelles comme celle des équipements sportifs sont essentielles. L’idée est de rassembler des lycées et des CFA qui jusque-là travaillaient séparément et de créer un réseau de compétences. Ce sont les Régions qui sont porteuses de ces implantations. Ces campus doivent être des lieux de vie, de formation, d’innovation et les métiers de l’hôtellerie et de la restauration y ont parfaitement leur place. Un jeune doit sentir qu’en allant dans ces campus, il va vivre des expériences variées, trouver des opportunités nouvelles, bénéficier de  passerelles de tous ordres.

R.M. : Ces structures correspondent à un vrai enjeu économique car elles regroupent dans un même lieu toutes les formes d’enseignement, qui vont du CAP aux études supérieures pour une meilleure cohérence des offres de formations et elles travaillent en lien étroit avec les entreprises. Etudier dans un campus aide à la mobilité, donne une chance à chacun de choisir, de réussir.

**Quel regard, Mr le Ministre, portez-vous sur l’hôtellerie et la restauration ?**

J-M. B. : J’ai un immense respect pour le travail accompli par les hôteliers et les restaurateurs, l’image de la France qu’ils donnent et leur importance pour notre économie et notre société. J’aime profondément mon pays je sais à quel point les professionnels de l’hôtellerie et de la restauration portent un art de vivre qui est au cœur de notre identité. Et l’Education Nationale, avec les professionnels, doit faire comprendre que c’est une voie d’épanouissement pour les futures générations au travers de métiers très concrets.

Sylvie Soubes