INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France



DOSSIER DE PRESSE 2026



SOMMAIRE

UN OUTIL PÉDAGOGIQUE AU SERVICE DU TERRITOIRE 4

UN PÔLE DE FORMATION UNIQUE EN OCCITANIE 5

À BONNE ÉCOLE EN ROUSSILLON 6
Les Aspres : un cadre inspirant 6
Les Caves Byrrh : un site patrimonial hors du commun 6

OUVRIR THUIR SUR LE MONDE 7

SE FORMER À L'IRS 8
Des formations en adéquation avec la réalité de la filière 8
Un Bachelor tourné vers le monde du vin de demain 9
Des classes préparatoires pour viser l'excellence 9
Des formations courtes pour les professionnels 9
Des activités à destination du grand public 9
Les chiffres d'une réussite 9

DES VOIX QUI PORTENT 10

PRÉSENTATION DES INFRASTRUCTURES 11

CONTACT PRESSE ET INFORMATIONS 12



Au pied du Canigou, au cœur des mythiques Caves Byrrh de Thuir, l'Institut Régional de Sommellerie de Thuir n'est pas une école comme les autres. C'est un trait d'union vibrant entre un terroir d'exception et les hommes et les femmes qui, demain, en porteront la voix aux quatre coins du monde.



UN OUTIL PÉDAGOGIQUE AU SERVICE DU TERRITOIRE

À Thuir, aux portes de Perpignan, l'Institut Régional de Sommellerie (IRS) est né d'une conviction simple : « *Rassembler les acteurs de la filière pour porter le territoire et en permettre le rayonnement économique.* »

Adossé aux mythiques Caves Byrrh – site patrimonial et œnotouristique emblématique des Aspres – l'Institut a trouvé un cadre à la hauteur de son ambition.
1000 m² ont été entièrement réhabilités pour accueillir un outil pédagogique unique, pensé pour fédérer partenaires institutionnels et professionnels de la filière.

Porté par la Communauté de Communes des Aspres, en partenariat avec l'Europe, l'Etat, le Département des Pyrénées-Orientales et la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée, l'Institut rassemble aujourd'hui les décideurs du territoire autour d'une volonté commune : former, attirer et retenir les talents pour devenir une place forte de la sommellerie.



UN PÔLE DE FORMATION UNIQUE EN OCCITANIE

Il suffit de pousser la porte des Caves Byrrh pour comprendre que l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France Campus-Thuir n'est pas une école comme les autres.

Derrière les façades de briques rouges, on n'imagine pas qu'un campus nouvelle génération se déploie sur quatre étages : salles de cours connectées, laboratoire d'analyse sensorielle, bar de mixologie, cuisine pédagogique modulable, auditorium, et rooftop avec bar à vins et vue panoramique sur les Aspres et le Canigou... L'infrastructure impressionne autant qu'elle inspire.

Avec une cinquantaine de formations – du Bachelor au Master Level Sud de France en passant par des masterclasses pointues – l'IRS revendique l'offre spécialisée la plus complète d'Occitanie.
Tous les enseignements sont dispensés par des professionnels reconnus : sommeliers, maîtres-sommeliers, œnologues, consultants, journalistes spécialisés, lauréats de concours.

« *Ils apportent une vraie réalité du terrain, avec un regard sur l'innovation et les tendances du marché* », souligne Laetitia Buron, responsable pédagogique du campus de Thuir.



À BONNE ÉCOLE EN ROUSSILLON

Thuir est de ces villes d'où se dégage une énergie particulière.
Le bourg offre un cadre singulier, à la fois rural et vibrant.
Berceau des Vins Doux Naturels, terre historique des rancios secs et patrie du célèbre Byrrh, la petite ville catalane bénéficie de surcroît d'une proximité immédiate avec l'AOP Côtes-du-Roussillon Villages Les Aspres, dernier-né des crus du Roussillon.



LES ASPRES : UN CADRE INSPIRANT

Des contreforts du Canigou jusqu'à la plaine, les Aspres dessinent un paysage contrasté. Ici, le mot catalan aspres – « rugueux, aride » – ne dit pas la rudesse, mais l'exigence d'un terroir qui a toujours donné naissance à des vins de caractère. Un terrain d'étude privilégié pour les apprenants.

LES CAVES BYRRH : UN SITE PATRIMONIAL HORS DU COMMUN

Impossible d'évoquer Thuir sans raconter la saga des frères Violet et l'essor fulgurant de leur « vin tonique ».
Au cœur de cette petite ville, les Caves Byrrh témoignent encore de cette épopée industrielle et culturelle.

C'est dans ce lieu hors du commun, où le plus grand foudre du monde (1 000 200 L) dit l'âge d'or d'une production ambitieuse – qu'a pris place l'Institut Régional de Sommellerie.

OUVRIR THUIR SUR LE MONDE

Profondément ancré dans son terroir, l'Institut Régional de Sommellerie n'en cultive pas moins une ambition assumée : « *Devenir un acteur incontournable du monde viticole, en France comme à l'étranger.* »

Dès son ouverture, les associations de sommeliers du Royaume-Uni, de Belgique, des Pays-Bas, mais aussi des États-Unis, ont identifié à Thuir un pôle d'excellence émergeant.
Voyages d'étude, partenariats institutionnels, accueils de délégations étrangères : les ponts se multiplient et le réseau se densifie.
L'Institut s'affirme également comme un moteur d'attractivité œnotouristique pour le territoire : en lien étroit avec l'Office du tourisme intercommunal des Aspres, il accueille régulièrement journalistes, influenceurs, acheteurs et professionnels du monde entier.





UNE SCÈNE MONDIALE POUR LES GRANDS RENDEZ-VOUS DU VIN

L'accueil d'événements majeurs contribue à installer l'Institut Régional de Sommellerie sur la carte du vin. Après la finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France, la Nuit des Grenaches du Monde, les rencontres européennes des rancios secs ou encore les championnats du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, l'IRS accueille également en 2026 la Session Vins Doux et Fortifiés du Concours Mondial de Bruxelles.
Au-delà de leur dimension professionnelle, tous ces rendez-vous participent pleinement à la vocation de l'Institut : faire de Thuir un point de rencontre pour les acteurs de la filière et utiliser le vin comme levier de rayonnement territorial. Sommeliers, journalistes, acheteurs, prescripteurs et professionnels venus de France comme de l'étranger découvrent ainsi les vins du Roussillon, mais aussi les Aspres, les Pyrénées-Orientales et toute la région Occitanie dont l'IRS contribue à renforcer la visibilité.





SE FORMER À L'IRS

Pôle de formation unique en son genre, l'IRS Campus-Thuir offre un bagage d'excellence à qui en franchit les portes.

DES FORMATIONS EN ADÉQUATION AVEC LA RÉALITÉ DE LA FILIÈRE

Du Bachelor au Master Level Sud de France, des classes préparatoires aux concours aux modules spécialisés, l'IRS propose une offre complète.
Œnotourisme, accueil vigneron, marketing des vins, communication, gastronomie... chaque parcours est conçu en collaboration avec les acteurs du territoire – vignerons, maîtres de chai, sommeliers, restaurateurs – pour répondre aux besoins réels de la filière.

L'APPRENTISSAGE PAR LA PRATIQUE

À l'IRS, un principe guide la formation : *"Pour savoir bien vendre, il faut savoir bien faire."* Aussi les apprenants sont-ils plongés dans les conditions réelles du métier dès le début de leur formation. Dégustations, ateliers pratiques, concours blancs, visites de domaines et projets d'entreprise jalonnent leur apprentissage.



UN BACHELOR TOURNÉ VERS LE MONDE DU VIN DE DEMAIN

Formation phare du campus, le Bachelor de l'IRS répond aux mutations profondes du secteur : montée en gamme de l'accueil vigneron, essor de l'œnotourisme, influence croissante des codes du luxe et du digital.
De la dégustation experte au marketing, de la gastronomie à la communication, les étudiants construisent un profil hybride, polyvalent, adapté aux attentes des entreprises viticoles modernes.

DES CLASSES PRÉPARATOIRES POUR VISER L'EXCELLENCE

L'IRS accompagne également les professionnels et jeunes talents souhaitant intégrer les concours les plus exigeants : Meilleur Sommelier de France, MOF Sommellerie, WorldSkills, Meilleur Caviste de France...
Encadrés par des maîtres-sommeliers et des coachs spécialisés, les candidats bénéficient d'un programme structuré : dégustation experte, culture générale, théâtralisation du service, gestion du stress, concours blancs... Une préparation sur mesure, conçue pour se donner les moyens d'atteindre le podium des meilleurs concours de sommellerie.

DES FORMATIONS COURTES POUR LES PROFESSIONNELS

L'Institut propose enfin des modules courts, de 1 à 5 jours, destinés aux domaines viticoles, cavistes, restaurateurs ou porteurs de projets. Personnalisables, ces sessions répondent à une demande croissante et identifiée qu'est celle de la volonté de certains acteurs de la filière de monter en compétence. Accompagnement des domaines dans leur montée en gamme, structuration de leur offre œnotouristique, optimisation de l'accueil, travail sur l'image, les cartes des vins ou les expériences clients, l'IRS joue un véritable rôle de "maison ressources" pour la filière. De nombreuses caves coopératives, domaines privés, hôtels et restaurants s'appuient déjà sur le campus pour renforcer leur attractivité et développer de nouvelles perspectives commerciales.

DES ACTIVITÉS À DESTINATION DU GRAND PUBLIC

Fort de son dynamisme territorial, l'IRS ouvre également ses portes aux amateurs, aux passionnés et à toutes celles et ceux qui souhaitent approfondir leur culture du vin. Clubs de dégustation, ateliers culinaires, conférences thématiques, masterclasses et rencontres avec des vignerons rythment la vie du campus et participent pleinement à son rôle culturel et éducatif. En partenariat avec l'Office de Tourisme Aspres-Thuir et la Communauté de communes des Aspres, l'IRS organise également des "Wine Expert Experience" : des séjours immersifs à l'attention des amateurs comme des professionnels.



LES CHIFFRES D'UNE RÉUSSITE

Alors qu'il n'a ouvert qu'en 2024, l'IRS peut se targuer de résultats exceptionnels.

100 % de taux d'emploi à la sortie de la formation.

70 % d'embauche avant même la fin du cursus. Une note de 88,84/100 attribuée par les employeurs aux étudiants accueillis en entreprise. Ces chiffres ne mentent pas : les étudiants formés ici ne répondent pas seulement aux attentes du marché, ils les dépassent.

Ce succès s'explique par la qualité de la formation, certes, mais aussi par l'adéquation entre les compétences enseignées et les besoins de la filière. L'IRS a su identifier les évolutions du secteur – montée en qualité de l'accueil vigneron, utilisation des codes du luxe, association constante à la gastronomie – et construire ses programmes en conséquence.

DES VOIX QUI PORTENT

Dès sa création, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France Campus-Thuir a bénéficié du soutien de femmes et d'hommes dont le parcours, l'exigence et la passion en disent long sur l'ambition du lieu.



PHILIPPE FAURE-BRAC

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992, PARRAIN DE LA PREMIÈRE PROMOTION

Figure majeure de la sommellerie française, propriétaire du Bistrot du Sommelier à Paris, défenseur infatigable de la transmission des savoirs, Philippe Faure-Brac incarne mieux que quiconque la philosophie de l'Institut : une exigence absolue conjuguée à un vrai sens du partage. En acceptant de parrainer la première promotion, il offre aux étudiants un modèle de rigueur, d'ouverture et d'humilité. Sa présence ponctue les grands rendez-vous de l'année : masterclasses, baptêmes de promotions, conseils personnalisés.



ELIZABETH GABAY

MASTER OF WINE, MARRAINE DU CAMPUS DE THUIR

Installée dans le Sud de la France, connue internationalement pour son expertise sur les vins rosés, consultante et autrice respectée, Elizabeth Gabay incarne l'excellence du jugement et la précision du palais. Elle est la marraine du campus, et apporte à l'Institut un ancrage résolument international. Avec son regard aiguisé, ses analyses sensorielles d'une finesse rare et sa connaissance profonde du vignoble méditerranéen, elle encourage les étudiants à explorer, comparer, questionner.



FRANÇOIS-XAVIER DEMAISON

ACTEUR, VIGNERON, PARRAIN DE L'INSTITUT

Derrière l'acteur et comédien se cache un vigneron passionné, propriétaire du domaine Mirmanda, profondément attaché à Thuir où il a choisi de s'enraciner. Parrain emblématique de l'Institut, il incarne la fraternité, le plaisir du partage, l'amitié dans la gastronomie, le vin et la culture. Aux côtés de l'Institut, il défend l'idée que la sommellerie n'est pas seulement un métier : c'est un art de vivre.



BASTIEN DEBONO

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024, PARRAIN DU BACHELOR

Sacré Meilleur Sommelier de France en 2024, ancien chef sommelier de restaurants étoilés et aujourd'hui figure montante de la sommellerie française, Bastien Debono incarne une nouvelle génération de professionnels. Aux côtés des étudiants, il partage ce qui fait la différence dans les grandes maisons : la précision du geste, la culture du détail, la curiosité permanente.



CAROLINE FURSTOSS

SOMMELIÈRE, JOURNALISTE (REVUE DES VINS DE FRANCE) – MARRAINE DU BACHELOR

Caroline Furstoss est l'une des voix les plus respectées du paysage viticole français. Forte d'un parcours qui l'a menée dans des restaurants étoilés avant d'intégrer la rédaction de la RVF, elle incarne le lien entre le monde de la sommellerie et celui des médias, entre l'expertise technique et la capacité de transmission. Elle accompagne la formation avec un regard affûté sur les tendances, la communication et l'évolution du marché.



DR CHRIS HOWARD

JOURNALISTE - PARRAIN DU BACHELOR

Christopher Howard est docteur en anthropologie sociale et écrivain du vin primé, collaborant avec des références internationales telles que *World of Fine Wine*, *JancisRobinson.com* et *Decanter*. Il se distingue par une approche originale du vin, croisant analyse sensorielle, écologie, esthétique et connaissance approfondie des terroirs. Juge au *Decanter World Wine Awards* et au *Concours Mondial de Bruxelles*, et conseiller éditorial de l'*Oxford Companion to Wine*, il apporte à ses interventions une forte rigueur analytique, une vision internationale et une grande profondeur intellectuelle.

PRÉSENTATION DES INFRASTRUCTURES

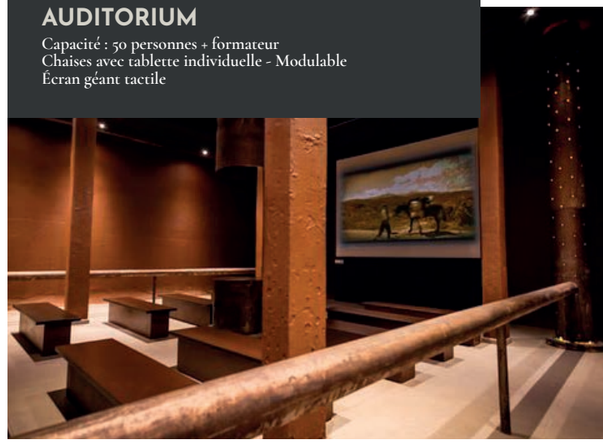
CUISINE PÉDAGOGIQUE

Capacité : 18 postes + formateur
Postes individuels modulables - Matériel de cuisine
Poste formateur : gaz, four, réfrigérateur, hôtes aspirantes, matériel de cuisine
Caméra enregistreuse connectée à un écran plat



AUDITORIUM

Capacité : 50 personnes + formateur
Chaises avec tablette individuelle - Modulable
Écran géant tactile



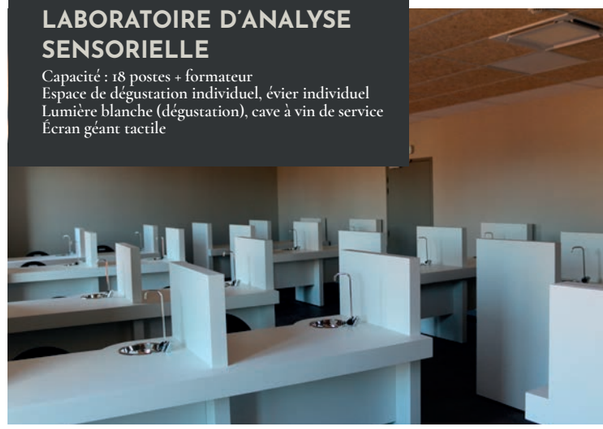


ROOFTOP

Capacité : 80 personnes + formateur
Espace modulable
Bar équipé, évier, lave verre, réfrigérateurs
Écran géant tactile
Terrasse avec vue à 360° sur les Aspres, le Canigou et la ville de Thuir

LABORATOIRE D'ANALYSE SENSORIELLE

Capacité : 18 postes + formateur
Espace de dégustation individuel, évier individuel
Lumière blanche (dégustation), cave à vin de service
Écran géant tactile



SALLES DE COURS

Capacité : 30 personnes + formateur
Bureaux et chaises modulables
1 évier
Écran géant tactile



BAR DE MIXOLOGIE

Capacité : 20 poste + formateur
Bar de mixologie modulable en salle de dégustation
Bar équipé, lave verres, évier, réfrigérateurs
Espace de dégustation individuel, tablette rétractable (fond blanc)
Lumière blanche (dégustation) , lumière jaune tamisée (bar)
Caméra enregistreuse connectée
Écran géant tactile



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France

CONTACT PRESSE ET INFORMATIONS

IRS THUIR
4 Boulevard Violet
66300 Thuir
+ 33 4 68 86 59 83
www.suddefrance-sommelleri e-thuir.com
administration@campus-thuir.com

Sarah Hargreaves
Agence IN THE MOOD
(Institut Régional de Sommellerie)
+33 6 13 61 17 84
sarah.inthemood@gmail.com

