Food&Sens
·DANS L'UNIVERS DES CHEFS·

Création de l'institut Régional de Sommellerie Sud de France en Roussillon

16 octobre 2021

Deux campus historiques et ultra modernes à la fois : les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer – Deux intercommunales deux intercommunalités des Pyrénées-Orientales. Deux parrains François-Xavier Demaison et Philippe Faure- Brac.

Porté par la Communauté de Communes Albères, Côte Vermeille, Illiberis et celle des Aspres, ce pôle de formation unique en son genre, va voir le jour à la rentrée prochaine. Son ambition : offrir un bagage d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde

du vin. Deux campus. Entre mer et montagne, Méditerranée et Pic du Canigou, au cœur du plus vaste vignoble du monde et proche de Perpignan : c'est dans un décor exceptionnel que **l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France** ouvrira ses portes en septembre 2022.

« **L'excellence** sera le maître mot de cet institut qui dispensera une offre de formation haut de gamme et innovante à destination des professionnels des filières viticoles et associées ainsi que des clientèles œnotouristiques. Vitrine du territoire, il permettra de promouvoir nos productions, de valoriser le patrimoine culturel et œnotouristique exceptionnel des Aspres. Deux lieux emblématiques de la culture vigneronne ont été choisies pour accueillir les élèves, former étudiants, stagiaires, et professionnels qui seront les futurs sommeliers, cavistes, professionnels du vin, et ambassadeurs du territoire : les **Caves Byrrh à Thuir**, inscrites au titre des Monuments Historiques » , et **le Mas Reig**, site culturel et chargé d'histoire viticole, situé à Banyuls-sur-Mer.

1 000 m2 d'installations,, cuisine pédagogique, bar connecté, caves de conservation, laboratoires de dégustation, rooftops avec vue imprenable sur les appellations du Roussillon qui donne naissance aux Vins Doux Naturels, Rancios ancestraux, Byrrh… Programmes pointus pour les acteurs (et futurs acteurs) de la Sommellerie française et internationale, professionnels du monde du vin, demandeurs d'emploi, salariés ou simples amateurs. Cinq classes préparatoires ont été créées par des experts réputés pour coacher les candidats aux prestigieux concours organisés par l'Union de la Sommellerie Française et par le Syndicat des Cavistes professionnels. Cous de Production, Commercialisation, Sommellerie, Œnotourisme, Management, Marketing, Comptabilité, Communication… Une cinquantaine de formations , des masterclasses autour des accords mets et vins, de la connaissance des vins, des spiritueux ou de la bière…

Pour porter ce beau projet, deux parrains **François-Xavier Demaison,** acteur, comédien, humoriste, dingue de vin, propriétaire avec Dominique Laporte (MOF Sommelier) du domaine Mirmanda. **Philippe Faure- Brac,** Meilleur Sommelier du Monde 1992, très investi dans la transmission, soucieux du rayonnement et de diffusion des valeurs de la sommellerie, est parrain de cette première promotion.