Terre de Vins

Prenez goût à l'excellence

INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

À bonne école au cœur du vignoble du Roussillon

L'OCCITANIE SE DOTE D'UN PÔLE D'EXCELLENCE DE FORMATION AUX MÉTIERS DU VIN, À LA MESURE DES AMBITIONS DE SES TERROIRS. À PARTIR DE SEPTEMBRE 2022, ON POURRA APPRENDRE LE VIN ET SES MÉTIERS AU CŒUR DE L'UN DES PLUS BEAUX VIGNOBLES DU MONDE, ENTRE LES DEUX CAMPUS DE BANYULS-SUR-MER ET DE THUIR

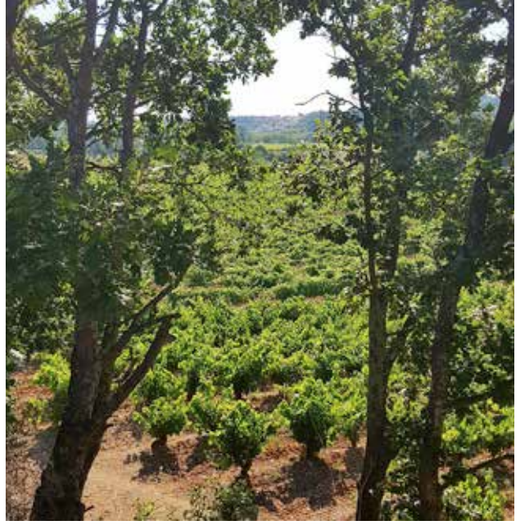
Tout a commencé par une étude de terrain : interrogés sur leurs besoins, plus de 150 professionnels du vin ont déclaré être en recherche de nouvelles recrues formées à l'accueil et à la mise en valeur du vin. L'excellence de la qualité de service est revenue constamment avec la volonté des pros d'y voir le reflet fidèle de la qualité des vins d'Occitanie en général et du Roussillon en particulier. Oser monter en gamme, dans le service autant que dans la bouteille.
De leur côté, des demandeurs d'emploi en quête de sens veulent venir à la vigne, au vin, à la gastronomie, et le goût s'apprend. Il manquait à l'Occitanie un pôle d'excellence pour la formation et la transmission du savoir des vignes et des vins de la région, de France et, au-delà, du monde. Porté et voulu par les élus depuis 2016, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France ouvrira ses portes en septembre 2022.

DEUX CAMPUS

La Communauté de communes Albères, Côte vermeille, Illiberis, et celle des Aspres ont fait projet commun pour créer l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, avec pour écrin non pas un, mais deux campus, l'un à Thuir, aux célèbres Caves Byrrh, l'autre à Banyuls-sur-Mer, au pôle viticole d'excellence du Mas Reig. Ces capitales historiques des vins doux naturels du Roussillon sont aussi des territoires de vins secs à (re)découvrir, avec les AOP Collioure en blanc, en rosé, en rouge, et Côtes du Roussilon Villages Les Aspres en rouge.
Entre les deux campus, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France comptera 1 000 mètres carrés de salles de classe, laboratoires de dégustation, cuisines pédagogiques, bars équipés pour la mixologie… Depuis les terrasses, on contemple les vignobles des deux tiers des appellations du Roussillon (12 appellations AOP et IGP sur les 18 du Roussillon).

EN IMMERSION DANS LES VIGNOBLES

Plus qu'une expérience de formation, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France offre aux étudiants une véritable immersion dans le vignoble, avec l'ambition de former les futurs professionnels mais surtout les futurs ambassadeurs des vins du Roussillon à travers le monde. Le rayonnement des vins des territoires et terroirs catalans est en effet l'objectif stratégique que se sont assigné la Communauté de communes Albères Côte vermeille Illiberis et celle des Aspres. D'où l'ambition d'excellence affichée : former l'élite de la sommellerie française et internationale, aux couleurs du sud de la France.
Car l'objectif est d'attirer des étudiants venus de la France entière, mais aussi d'au-delà, du monde entier. Les métiers de bouche, poussés à un réel niveau d'am-



INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

bition, sont parmi les plus porteurs d'expériences internationales. À un coup de voiture de la Catalogne-Sud et de ses terroirs exceptionnels (de l'Empordà frontalière à la Terra Alta en passant par le Priorat ou encore le Penedès), avec tous les horizons ouverts sur les vignobles occitans du Languedoc et du Sud-Ouest, l'Institut Régional de Sommellerie ne manque pas d'arguments pour recruter ses étudiants. L'implantation et la qualité de son corps enseignant parlent pour lui.
Le but est de coller à la demande du terrain, à l'origine de tout le projet. Le métier de vigneron comprend tant d'expertises à maîtriser : production, vente, service, accueil du public, management mais aussi comptabilité, marketing et communication… Grâce à plusieurs partenariats, l'Institut offre près de 60 formations différentes au monde du vin. Ainsi, il devient le centre qui propose l'offre la plus complète et la plus variée de la région Occitanie autour du monde du vin.

MISER SUR L'EXCELLENCE

Les programmes ont été taillés sur mesure pour répondre aux besoins du marché. L'offre balaie ainsi tous les champs de la formation, initiale ou continue, pour un large public : acteurs (et futurs acteurs) de la sommellerie française et internationale, professionnels du monde du vin et du tourisme, demandeurs d'emploi… Pour la première fois en France, cinq classes préparatoires ont été créées par des experts réputés pour coacher les candidats aux prestigieux concours de sommeliers et de cavistes. Autres formations phares : la mention complémentaire « sommellerie », proposée en partenariat avec le Greta des Pyrénées-Orientales et le lycée hôtelier Christian-Bourquin, et le nouveau parcours Bachelor Wine Business Management, spécialité luxe, œnotourisme et gastronomie. On mise sur l'ambition portée au plus haut pour former l'élite internationale de l'accueil et du service.
Les enseignements seront répartis entre deux bâtiments historiques et modernes à la fois. Aux Caves Byrrh, à Thuir, comme aux Mas Reig, à Banyuls-sur-Mer, les campus ont bénéficié d'investissements significatifs dans des locaux flambant neufs, au mobilier modulable, avec tous les outils d'apprentissage dessinés sur mesure pour ces bâtiments historiques.

UN COUP D'ACCÉLÉRATEUR POUR L'ŒNOTOURISME À THUIR

Ces équipements bénéficient aussi au grand public, qui pourra participer à des ateliers et master classes. Les offices de tourisme reliés aux Communautés de communes se sont investis pour placer ces bâtiments au cœur de leur offre œnotouristique.

Côté Aspres, le choix des Caves Byrrh ne doit rien au hasard. Historiquement, l'entreprise matérialise le développement des vins doux du Roussillon par l'apéritif au quinquina, qui a longtemps constitué un débouché essentiel pour les vins doux du Rivesaltais. La Communauté de communes des Aspres, propriétaire des lieux, a su prendre le virage de l'œnotourisme avec des bâtiments rénovés pour un accueil à la page. Fidèle au passé jusque dans les animations en projection et en réalité augmentée, elle illustre la transition du vignoble du Roussillon vers l'accueil et le partage avec le public.
L'institution Byrrh, au charme délicieusement suranné, parle de patrimoine mais aussi d'un temps de rayonnement mondial qui se reflète dans la modernité de la structure créée pour le valoriser. Le plus grand foudre du monde est bien un monument à lui seul. S'il évoque, par sa taille, un âge de production de masse, il parle aussi d'une ère de prospérité et de sophistication qu'on ne peut que souhaiter pour l'avenir des vins du Roussillon. *« On souhaite faire vivre ces écoles et voir les locaux comme les visiteurs se les approprier dans des événements qui iront d'ateliers de mixologie autour des cocktails à base de Byrrh aux accords mets et vins avec la pâtisserie… »,* explique Nicole Gonzalez, présidente de l'office intercommunal de tourisme Aspres-Thuir. *« Nous avons tout un territoire, celui des Aspres, qui rayonne dans ses vins, des vins doux, bien sûr, mais aussi des vins secs, en blanc ou en rosé en IGP ou encore en AOP Côtes du Roussillon et en rouge avec l'AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, reconnue par l'Inao en 2017. En proposant des courts séjours pour les particuliers, comprenant des cours de dégustation à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, nous nous appuierons sur la structure et le projet pour valoriser le territoire des Aspres, viticole par nature »,* précise sa directrice, Pascale Doutres.

À BANYULS : UN TOUT NOUVEL OUTIL POUR FÉDÉRER TOUTES LES FORCES DU VIGNOBLE

Quant au site de Banyuls-sur-Mer, le Mas Reig a été bâti en 1206 et accueille encore chaque année le chapitre des Templiers dans sa salle capitulaire souterraine. Sur ces fondations historiques, le site a été entièrement reconstruit pour accueillir le pôle d'excellence vinicole de Banyuls-sur-Mer avec un parcours œnotouristique au rez-de-chaussée pour le grand public géré par l'office de tourisme intercommunal, articulé autour d'un bâtiment toutes fenêtres ouvertes sur la mer et d'un rooftop tourné, quant à lui, vers les vignes en terrasses sur les schistes noirs au flanc des collines des alentours. Aux premier, deuxième et troisième étages, les salles de cours, laboratoires de dégustation, cuisines pédagogiques, atelier de mixologie autour d'un bar tout neuf… Et au quatrième, le Syndicat des vignobles de la Côte vermeille installe ses locaux. *« Ce pôle d'excellence viticole se veut un pont entre le grand public et les professionnels en impliquant tous les professionnels, de la*

INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

production au service. C'est une valeur ajoutée essentielle de la montée en gamme et en professionnalisation de la formation à la sommellerie en région », résume Sandrine Fabier, directrice de l'office de tourisme intercommunal Pyrénées-Méditerranée. Au-delà de la ville de Banyuls, les initiatives se fédèrent le long de la Côte vermeille, sur toute l'intercommunalité, à l'image du sentier de randonnée de 32 kilomètres qui relie Argelès-sur-Mer à Cerbère, avec les vignes d'un côté et la mer de l'autre.

D'HISTOIRE ET D'HOMMES

Forte d'une cinquantaine de formations, dont le Master Level sud de France, mais aussi des master classes autour des accords mets et vins, de la connaissance des vins, des spiritueux ou de la bière, l'Institut revendique l'offre spécialisée la plus complète et la plus variée d'Occitanie. *« 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, marquant l'aboutissement d'une stratégie de valorisation économique du patrimoine culturel et œnotouristique exceptionnel des Aspres. C'est pourquoi nous avons choisi un lieu emblématique de la culture vigneronne pour l'accueillir : les Caves Byrrh à Thuir, inscrites au titre des Monuments historiques »,* résume René Olive, président de la Communauté de communes des Aspres.

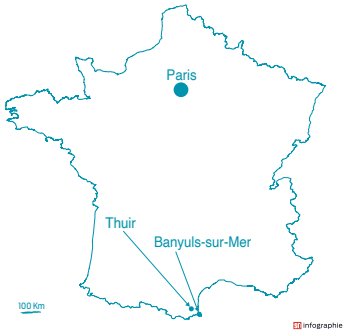
« Notre vignoble remarquable, nos vins et vignerons de qualité et nos produits régionaux résultant d'un savoir-faire particulier méritaient les moyens d'affirmer une image de qualité et la notoriété du territoire. C'est pourquoi la Communauté de communes Albères Côte vermeille Illibéris s'inscrit dans ce projet multisite », souligne son président, Antoine Parra, dont la collectivité a réhabilité le Mas Reig, après que Paul Reig l'eut légué à la mairie de Banyuls-sur-Mer. *« Le site culturel et chargé d'histoire viticole situé à Banyuls-sur-Mer a été rénové afin d'y former étudiants, stagiaires et professionnels, qui seront les futurs sommeliers, cavistes, professionnels du vin, et ambassadeurs du territoire. »*

Transmission, développement durable porté par la valorisation des savoirs et des vins, insertion par le travail et le développement personnel… L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France porte sa vocation sociale et solidaire jusque dans sa structure : un syndicat mixte (structure de coopération intercommunale), ce qui fait toute la différence dans son engagement auprès de ses usagers.

DEUX PARRAINS TRÈS IMPLIQUÉS

À un centre d'exception il fallait un parrain de renom, en la personne de François-Xavier Demaison. Car l'acteur, comédien, humoriste, producteur et directeur du théâtre de l'Œuvre, à Paris, est aussi vigneron et un dingue de vin. Il s'est marié aux Caves Byrrh avec une native de Thuir *« Je suis heureux d'accompagner la naissance de cet Institut dans cette belle région. L'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie est un pari réussi. Et puis, l'un des sites, Thuir, m'a adopté et a vu naître ma femme, ses amis, sa famille. Thuir qui accueille aussi en septembre le festival Pellicu-Live, mettant à l'honneur gastronomie, cinéma live et musique… Vive le vin ! »*

La première promotion de mention complémentaire sommellerie sera parrainée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde et très investi dans la transmission *« Il est primordial de promouvoir le dynamisme et les initiatives qui s'engagent vers l'avenir du métier. Le projet de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'inscrit dans cette philosophie de rayonnement et de diffusion des valeurs de la sommellerie, c'est un honneur pour moi que de participer à ce projet. »*



INSTITUT RÉGIONAL SOMMELLERIE

Sud de France

CAMPUS DES CAVES BYRRH
Thuir

CAMPUS DU MAS REIG
Banyuls-sur-Mer

www.suddefrance-sommellerie.com

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales