



Thuir (Pyrénées-Orientales)

Ils seront les grands sommeliers de demain

Le tout nouveau Institut régional de la Sommellerie vient d'ouvrir dans les Pyrénées-Orientales, à Thuir, berceau du Byrrh. Un lieu d'exception qui propose un passeport pour l'excellence aux futurs professionnels du monde du vin.

[Texte: Caroline Lemaître. Photos: Idriss Bigou-Gilles]

Retour aux sources pour l'imposant site des caves Byrrh, à Thuir, qui abrite désormais l'Institut Régional de la Sommellerie Sud de France. Cet outil a tout son sens dans cet antre du patrimoine viticole local, il renoue les liens déjà forts avec son riche passé pour conjuguer, au présent désormais, le meilleur de la formation dans le domaine du vin et de l'œnotourisme. L'institut ambitionne en effet de devenir une place forte de la sommellerie au rayonnement international.

Les bâtiments historiques ont été entièrement repensés et réaménagés pour accueillir sur quatre étages, non seulement une véritable école, mais aussi un lieu ressources destiné à accompagner les professionnels du vin dans leur quête de montée en gamme et de notoriété. Porté par la mairie et la communauté de communes des Aspres, couvé par l'office de tourisme et adoubé par la Région Occitanie avec le label Sud de France, l'institut a su rassembler les décideurs pour créer ce vaisseau amiral des savoirs autour du vin et s'adosser à l'histoire pour mieux en écrire une nouvelle page.

Références

Plusieurs bonnes fées se sont déjà pen-



Luxe, gastronomie et œnotourisme au programme

chées sur son berceau. Le sommelier Philippe Faure-Bac, doublement auréolé de son statut de meilleur ouvrier de France et meilleur sommelier du monde 1992, l'acteur François-Xavier Demaison par ailleurs vigneron et Thurinois de cœur depuis qu'il a épousé une Catalane, et Elizabeth Gabay, master of wine, reconnue comme la spécialiste mondiale des vins rosés.

Neuf millions d'euros ont été investis sur l'ensemble du bâtiment pour créer une

école conforme aux attentes actuelles sans renier son ancrage local porté par la formidable histoire de la saga Byrrh et ses caves emblématiques.

Sur quatre étages se déploie une école pas comme les autres. Des salles de classe au profil très alléchant : un laboratoire d'analyse sensorielle pour apprendre à déguster dans les règles de l'art, un bar de mixologie pour s'ouvrir à l'univers des cocktails, une cuisine pédagogique digne du plateau d'une célèbre émission culinaire, un auditorium, des salles de cours connectées et un espace événementiel avec bar à vins et rooftop pour mettre en pratique tout ce beau savoir. Voilà pour le décor.

Quête de notoriété

Le contenu est tout aussi intéressant. L'institut accueille depuis le mois de janvier la première promotion du bachelor wine business management avec la triple spécialité luxe, gastronomie et œnotourisme.

Trois mots qui incarnent une nouvelle approche du monde du vin en phase avec une clientèle toujours plus exigeante et des professionnels en quête de montée en gamme de leur activité.

L'objectif est de former des managers polyvalents, experts en vins français et spécialisés dans les vins régionaux, qui de- ●●●



Georges Gracia, maître sommelier

et formateur à Thuir

le reportage

•••viendront autant d'ambassadeurs du territoire.

Un personnel hautement qualifié apte à répondre aux attentes du secteur de l'hôtellerie et de la restauration très en demande face à la crise de la main-d'œuvre actuelle.

Six mois de cours

Cette formation diplômante, répartie en 6 mois de cours et tout autant de stages, est ouverte aux étudiants de niveau bac + 2 ou d'expérience équivalente en phase de reconversion. La scolarité, d'un coût de 5900 euros, est entièrement prise en charge par la région Occitanie grâce au dispositif InnovEmploi pour l'année 2024. À terme, l'institut va également proposer des classes préparatoires aux concours de sommeliers et cavistes. Des partenariats avec l'association des sommeliers de Grande-Bretagne et l'association des sommeliers flamands ont également été signés.

À la manœuvre, Laetitia Mathieu, responsable pédagogique, entourée d'un bataillon de professionnels, notamment des sommeliers de renom qui ont fréquenté les meilleures maisons et ont à cœur de trans-

mettre leurs connaissances et leurs expériences pour former ces nouveaux professionnels aux compétences très spécifiques. Partant du principe que c'est « en faisant que l'on apprend », la pédagogie se veut avant tout active et basée sur l'expérience. Un principe appliqué par le maître sommelier Georges Gracia, originaire de Limoux, qui a longtemps officié à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne et fait partie des intervenants. Lorsqu'il aborde l'atelier sur les accords mets et vins, tout le monde met la main à la pâte en cuisine. « Il faut savoir oublier les préjugés et s'affranchir des idées reçues » explique-t-il. « L'important est de vivre une expérience, de s'amuser à goûter

ensemble un produit et un vin que l'on n'associerait pas forcément, il y a souvent des surprises », confie-t-il soucieux d'éveiller la curiosité des stagiaires qu'il met volontiers en situation avec des exercices très pratiques.

Des formations sur mesure

L'Institut, c'est aussi plus d'une trentaine de formations courtes, dispensées dans plusieurs langues, avec des modules sur mesure pour former le personnel des caves coopératives, des restaurants, des hôtels mais aussi des lieux touristiques en lien avec le vin.

Apprendre à déguster le vin, le servir, le conserver, savoir réaliser une carte des vins, maîtriser les accords mets et vins sont autant de modules proposés. Si l'accent est porté sur la sommellerie et l'œnologie, plusieurs formations concernent également la commercialisation des vins, la gastronomie et la communication sur internet et les réseaux sociaux.

L'institut est également ouvert aux amateurs qui souhaitent, pour le plaisir, en apprendre davantage sur le vin, club de dé-

L'institut veut répondre à la forte demande



Déguster, apprendre à accorder un vin et un met...

gustation, ateliers culinaires, conférences et masterclass sont accessibles au grand public.

Un patrimoine industriel à découvrir

À Thuir, le berceau des vins doux naturels et fief des rancios ancestraux a encore quelques secrets bien gardés. Il mérite qu'on se penche sur ce terroir aux paysages d'exception entre mer et montagne incarnant parfaitement un art de vivre d'une grande richesse avec sa gastronomie et ses vins. Un cadre privilégié pour apprendre que les premiers étudiants ont déjà adopté. Thuir, c'est avant tout un site exceptionnel connu dans le monde entier au travers de sa boisson emblématique le Byrrh. Il a été mis au point en 1873 par Simon Violet qui concocte un savant mélange de vins du Roussillon et de plantes aromatiques, le tout relevé des écorces de quinquina pour en faire une boisson tonifiante et revigorante vieillie en fût de chêne.

Ce « vin tonique et hygiénique » connaît rapidement un immense succès.



Apprendre à déguster, apprendre les accords mets-vins sont au programme

Son curieux nom de Byrrh a été choisi au hasard parmi les lettres des rouleaux de tissu de la mercerie familiale des frères Violet. Les caves Byrrh vont rapidement s'étendre jusqu'à devenir une véritable usine sur 7 hectares qui emploie 730 ouvriers au plus fort de l'activité dans les années 30 avec le record de vente de 35 millions de bouteilles ! Parmi les curiosités que propose l'intéressant circuit de visite de ce patrimoine industriel, la collection d'affiches publicitaires popularisée par le succès du concours d'affiche lancé en 1903 et bien sûr le plus grand foudre en chêne, de 10 mètres de haut, de 12 mètres de diamètre et qui peut contenir un million de litres de vin. Conçu en 1951, toujours en activité, un record jamais égalé.

Parcours

Né au pays de la blanquette et des grands chardonnays, le Limouxin Georges Gracia s'est taillé une solide réputation dans le monde de la sommellerie. Passé dans des maisons prestigieuses (Alain Chapel, 3 étoiles Michelin, Michel Guérard, 3 étoiles Michelin), et 21 ans à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne, il se consacre désormais à la transmission et à la formation.

plus d'infos

Contact
IRS Campus Thuir, caves Byrrh,
4 boulevard Violet
66300 Thuir
Tél. 04 68 86 59 83.
Mail : administration@campus-thuir.com



L'institut propose une trentaine de formations différentes