SommeliersS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Château La Clyde
hold-up gustatif

L 12564 - 175 - F: 5,90 € - RD

DU CÔTÉ DES VINS

Primeurs 2021 à Bordeaux

Un millésime à respecter !

MONDE

Vignobles d'Ukraine

TERRA INCOGNITA

L'Institut régional de Sommellerie SUD DE FRANCE

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France (IRS) sera opérationnel dès septembre prochain. Cette nouvelle entité sera un outil précieux destiné aux sommeliers et autres professionnels, aux passionnés de l'univers viticole. Nourrie par la notion d'Histoire et de Patrimoine, celle des Aspres dans les Pyrénées-Orientales, elle entend révéler et défendre un tissu culturel viticole. Vignerons, vins et savoir-faire seront valorisés au quotidien. Deux campus divulgueront l'enseignement, les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer. Quelques 1 000 m² incluant de la technologie de pointe favoriseront l'apprentissage. Celui-ci concernera les professionnels et amateurs avec une réelle ouverture à l'international. Cinq classes préparatoires ont été crées par des experts réputés. La mention complémentaire sommellerie y sera enseignée, un Bachelor Wine Business Management, spécialité luxe, oenotourisme, gastronomie devrait redéfinir le panel des formations. En parallèle, des classes préparatoires aux concours un des *Meilleurs Ouvriers de France*, de Meilleur Sommelier de France, au Challenge Sud de France de la Sommellerie, au concours du Meilleur Caviste de France conforteront l'enseignement. Lætitia Mathieu, directrice du projet, l'annonce, un partenariat avec l'Association des Sommeliers du Royaume-Uni est déjà ratifié, d'autres sont encore en validation.

L'IRS bénéficie de la bienveillance de deux parrains, François-Xavier Demaison et Philippe Faure-Brac. Le premier le précise, cette naissance révèle l'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie. Le second se félicite de voir rayonner la profession par ses différentes facettes. Dorénavant, un nouveau pôle d'excellence va impacter.

Sofia Lafaye / *Photo : Institut Régional de Sommellerie Sud de France*

The *Institut Régional de Sommellerie Sud de France* (IRS) will be operational in September. This new entity will be a precious tool for sommeliers and other professionals, and for those who are passionate about the wine world. Inspired by the notion of History and Heritage, that of the Aspres in the Pyrénées-Orientales, it intends to reveal and defend a winegrowing cultural fabric. Winegrowers, wines and know-how will be promoted on a daily basis. Two campuses will be used for teaching, the Byrrh cellars in Thuir and the Mas Reig in Banyuls-sur-Mer. Some 1,000 m² including state-of-the-art technology will promote learning. This will concern professionals and amateurs alike, with a real openness to the international scene. Five preparatory classes have been created by renowned experts. The complementary mention sommellerie will be taught there, a Bachelor Wine Business Management, specialising in luxury, wine tourism and gastronomy should redefine the training panel. At the same time, training courses will be offered in preparation for the one of the *Meilleurs Ouvriers de France* and *Best Sommelier of France* competitions, the *Challenge Sud de France de la Sommellerie* and the *Meilleur Caviste de France* competition. Lætitia Mathieu, the project director, has announced that a partnership with the UK Sommelier Association has already been ratified, and others are still being confirmed.

The IRS benefits from the support of François-Xavier Demaison and Philippe Faure-Brac. The first one specifies that this birth reveals the alliance of wine, celebration and gastronomy. The second one is pleased to see the profession shine through its various facets. From now on, a new centre of excellence will have an impact.

EN SAVOIR + → WWW.SUDDEFRANCE-SOMMELLERIE.COM