



Nieuw *Institut de Sommellerie* ingehuldigd in Thuir (Roussillon)

Un nouvel *Institut de Sommellerie* est inauguré dans le Roussillon, à Thuir

Het nieuwe Institut de Sommellerie is zowel voor wijnprofessionals als wijnliefhebbers bedoeld. Dit informatiecentrum, gelegen op twee locaties (Banyuls en Thuir), en ondersteund en gefinancierd door Europa, de Franse overheid, de regio en het departement Pyrénées Orientales, zal gewijd worden aan opleidingen in het hotelwezen, de wijnhandel, het toerisme, de marketing en de verkoop van wijn.

Het instituut zal dus gevestigd zijn in het grootste wijngedebied ter wereld, dat 270.000 hectare beslaat in de regio Occitanie en 42% van de Franse wijnproductie vertegenwoordigt. Dat is niet niks. Er zijn maar liefst 58 druivensoorten aangeplant.

Het instituut bevindt zich op de vier verdiepingen van het volledig gerenoveerde historische gebouw van het beroemde aperitief Byrrh, midden in het dorp Thuir, in de Roussillon-regio Aspres in de buurt van Perpignan. Het bestaat uit een pedagogische keuken, een annex bar, klaslokalen, een proeflaboratorium en, op de bovenste

Il sera destiné aux professionnels mais aussi aux passionnés de l'univers du vin. Ce pôle d'information, sur deux sites (Banyuls et Thuir), soutenu et financé par l'Europe, l'Etat, la région et le département des Pyrénées Orientales, sera dédié à la formation en hôtellerie, aux cavistes, au tourisme, marketing et commerciaux du vin.

Installé donc dans le plus grand vignoble du monde qui couvre 270.000 hectares en région Occitanie, celui-ci représente 42% de la production du vin en France. Excusez du peu. Et pas moins de 58 cépages y sont plantés.

L'école est située sur les quatre étages du bâtiment historique entièrement rénové du célèbre apéritif Byrrh au cœur du village de Thuir, dans la région roussillonnaise des Aspres près de Perpignan. Elle comprend une cuisine pédagogique, un bar connecté, des classes, un laboratoire de dégustation et, au dernier étage, sur le toit, un bar à vins. Cette école se veut aussi être une vitrine de la région et de son vignoble.



verdieping, op het dak, een wijnbar. De school is ook bedoeld als vitrine voor de regio en het wijngebied.

EEN GEVARIIEERD LESPROGRAMMA

De bachelor omvat zes maanden les plus vier tot zes maanden stage. De opleiding is gericht op veelzijdig management, expertise in Franse wijnen, marketing, wijntoerisme, communicatie, verkoop, management, expertise in wijnen maar ook in gedistilleerde dranken, talen en gastronomie. Het uitgereikte diploma zal van (Bac +3-niveau) zijn. Een kortere opleiding (van een paar dagen) zal mogelijk zijn in sommellerie/oenologie, met verschillende specialiteiten: wijnen uit het zuiden van Frankrijk, initiatie in het proeven van Roussillon-wijnen (deze twee cursussen zijn ook beschikbaar in het Engels), het combineren van kazen en Roussillon-wijnen, het combineren van gerechten en wijnen, ontwikkeling van de wijnverkoop in restaurants, kennis van Franse wijnen om ze beter te verkopen, wijnen uit de Languedoc, uit Catalonië (noord en zuid) en tevens de wereld van whisky en rum. Er zijn ook plannen voor internationale studentenuitwisselingen via samenwerkingsverbanden met sommelierversenigingen in het buitenland, met name in België. Er staan ook taalcursussen op het programma (Engels, Spaans en zelfs Catalaans). Het onderwijs wordt verzorgd door docenten uit de beroeps wereld die allemaal gediplomeerd zijn. De studenten kunnen verblijven in pensions, hotels en gîtes (ook bij wijnbouwers) in de omgeving. Enkele bekende persoonlijkheden hebben besloten om dit nieuwe instituut te ondersteunen: François-Xavier Demaison, acteur, komiek, producent, theaterregisseur, die getrouwd is met een Catalaanse uit Thuir. Elizabeth Gabay, master of wine, die gespecialiseerd is in roséwijnen en in Zuid-Frankrijk woont. En Philippe Faure-Brac, beste sommelier ter wereld (1992) en eigenaar van de 'Bistrot du Sommelier' in Parijs, die altijd graag zijn expertise doorgeeft.

BYRRH VERWELKOMT DIT INSTITUUT

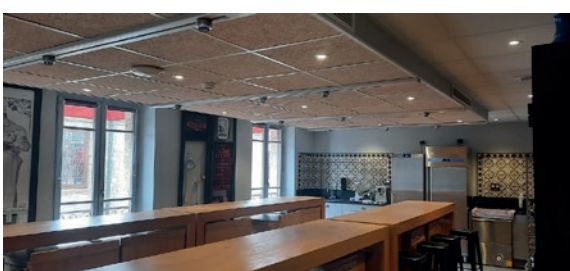
Dit aperitief met kina, een ware autoriteit in de regio en dat erg populair was in de jaren 1930, leent zijn ...→

UN CYCLE DE COURS TRÈS VARIÉ

Le bachelor inclut six mois de cours, plus quatre à six mois de stage. Ils sont axés sur un management polyvalent, une expertise en vins français, le marketing, l'œnotourisme, la communication, la commercialisation, le management, l'expertise des vins mais aussi des spiritueux, les langues et la gastronomie. Le diplôme décerné sera du niveau Bac+3. Une formation plus courte (de quelques jours) sera possible en sommellerie/œnologie avec plusieurs spécialités : vins du sud de la France, initiation à la dégustation des vins du Roussillon (ces deux cours disponibles aussi en anglais), les accords fromages et vins du Roussillon, les accords mets et vins, le développement de la vente des vins en restauration, la connaissance des vins de France pour mieux les vendre, celle des vins du Languedoc, de la Catalogne (du nord et du sud) et encore celle de l'univers du whisky et du rhum. Sont également prévus des échanges d'étudiants à l'international avec des partenariats et des associations de sommeliers à l'étranger, notamment en Belgique. Des cours de langues sont également au programme (l'anglais, l'espagnol et même le catalan). L'enseignement sera géré par des intervenants issus du monde professionnel et tous diplômés. Pour l'hébergement des étudiants, des chambres d'hôtes, hôtels et gîtes (y compris chez les vignerons) sont possibles dans les environs. Quelques personnalités ont tenu à parrainer cette nouvelle école : François-Xavier Demaison, acteur, comédien, producteur, directeur de théâtre et marié à une Catalane originaire de Thuir. Elizabeth Gabay, master of wine, spécialiste des rosés et qui vit dans le sud de la France. Et aussi Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde (en 1992) et propriétaire du 'Bistrot du Sommelier' à Paris, toujours très investi dans la transmission.

BYRRH ACCUEILLE CET INSTITUT

Véritable institution dans la région, cet apéritif au quinquina qui fut très populaire dans les années trente, prête ses locaux pour cette nouvelle école de sommellerie. Créée à Thuir en 1866 par les frères Violet (Pallade et Simon), son histoire n'est pas banale. Marchands de draps, drapiers donc, ils achètent une mercerie dans ce ...→



lokalen uit aan deze nieuwe sommelierschool. Byrrh werd opgericht in Thuir in 1866 door de broers Violet (Pallade en Simon), en de geschiedenis ervan is verre van gewoon. Als lakenhandelaars kochten de gebroeders een garen- en bandwinkel in het dorp, maar vulden ze hun activiteit aan met wijnhandel, een zeer actief beroep in de regio in die tijd. Met de hulp van een apotheker kwamen ze op het idee om een aperitief op basis van wijn te maken. 'Tonisch en hygiënisch' was het verkoopargument voor dit product, dat nog geen naam had. Het was samengesteld uit kina, vlierbloesem, kamille, kruiden en zelfs koffie en cacao. Maar de Orde van Apothekers van Montpellier was er geen voorstander van dat een lid van de beroepsgroep dit aperitief zou aanprijzen. Er werd een rechtszaak aangespannen en het product werd uit de verkoop gehaald. De farmaceutische steun viel dus weg. De twee broers besloten er een nieuwe naam voor te vinden en het op een andere manier op de markt te brengen. Elke rol stof die ze verkochten droeg een letter. Op een stapel van die rollen in hun garen- en bandwinkel stonden de letters B, Y, R, R, H. Die reeks letters werd gekozen als naam voor de drank. De drank kende een enorm commercieel succes in het begin van de 20e eeuw, vooral dankzij reclamecampagnes en posters in metrostations en bussen, gemaakt door bekende kunstenaars. Tegen 1910 telde het bedrijf 700 werknemers en in de jaren 1930 werd Byrrh het belangrijkste aperitiefmerk in Frankrijk. In Brussel (Laken) liet het merk een pakhuis bouwen voor de botteling en distributie in ons land. Het gebouw staat op de monumentenlijst en is nu 'Be-Here' (woordspeling) geworden, een duurzaam bedrijventercentrum met een biologische markt, een restaurant en een bar met ambachtelijke bieren.

De school is ook bedoeld als vitrine voor de regio en het wijngebied.

village mais complètent leur activité par un négoce de vin, une profession très active dans la région à l'époque. Ils eurent l'idée de créer un apéritif à base de vin avec l'aide d'un pharmacien. 'Tonique et hygiénique', tel était l'argument commercial de celui-ci qui ne portait pas encore de nom. Il était composé de quinquina, fleur de sureau, camomille, des épices et même du café et du cacao. Mais l'Ordre des pharmaciens de Montpellier n'était pas d'accord qu'un membre de la profession cautionne cet apéritif. Il y eut procès et il fut retiré de la vente.

Cette école se veut aussi être une vitrine de la région et de son vignoble.

Exit le soutien pharmaceutique. Les deux frères décidèrent alors de lui trouver un nom pour le commercialiser différemment. Chaque rouleau d'étoffe qu'ils vendaient faisait référence à une lettre. A une pile de ces rouleaux dans leur mercerie, se détachaient dans l'ordre les lettres B, Y, R, R, H. Cette suite de lettres fut adoptée comme nom à la boisson. Le succès commercial fut immense au début du 20^e siècle grâce, notamment, à des campagnes de pub, de l'affichage dans les stations de métros, dans les bus, réalisés par des artistes renommés. En 1910, l'entreprise engageait 700 employés et Byrrh devint la première marque d'apéritif en France dans les années trente. A Bruxelles (Laeken), la marque fit construire un chai pour la mise en bouteille et





'S WERELDS GROOTSTE EIKENHOUTEN WIJNVAT

Deze is nog steeds te zien in het gebouw van Byrrh in Thuir, waar elk jaar veel bezoekers komen. Hij kan tot 10.002 hectoliter bevatten, weegt 110 ton als hij leeg is en is 10 meter hoog en 12,46 meter in diameter. Indrukwekkend. Hoewel het Catalaanse aperitief in onbruik is geraakt, net als andere aperitieven uit dezelfde tijd (Ambassadeur, Dubonnet, Saint-Raphaël), bedraagt de huidige productie nog steeds 300.000 liter per jaar. Hij wordt nog steeds gemaakt van de druivensoorten Grenache en Carignan uit de Roussillon. Sommige chef-koks uit de regio gebruiken het in sauzen, desserts (tarte tatin) en zelfs fijne vleeswaren (worst en terrines).

DE VVS WERKT SAMEN MET HET INSTITUUT

De Vereniging Vlaamse Sommeliers (VVS), met 130 leden in Vlaanderen en Brussel, werd opgericht in 1986. De leden zijn actieve sommeliers, wijnhandelaars en opleiders. De vereniging zal voor een aantal activiteiten samenwerken met het Instituut. 'De winnares van de wedstrijd Young Sommelier Award of Excellence, Margaux Balemans, die ook tweede werd in de wedstrijd voor de Beste Sommelier van België en bij de Sanglier des Ardennes in Durbuy, werkt, krijgt de kans om op uitnodiging van het Instituut naar Roussillon te reizen.

"We zullen ook een reis plannen voor onze leden naar dit wijngedebied. Daarnaast zullen sommelierstudenten van het instituut door ons worden uitgenodigd voor proeverijen in Vlaanderen', aldus **Stijn Verleyen**, lid van de Raad van Bestuur van de VVS.

De Bachelor (zes maanden les en vier tot zes maanden stage) kost 5.900 euro.

Het volledige programma is beschikbaar op www.sudderance-sommellerie-thuir.com

Contact: administration@campus-thuir.com



la distribution dans notre pays. Monument classé, il est devenu à présent le 'Be-Here' (jeu de mot), un centre d'entreprises durables avec marché bio, restauration, bar à bières artisanales.

LE PLUS GRAND FOUDE EN BOIS DE CHÊNE DU MONDE

On peut toujours le voir dans les installations de Byrrh à Thuir qui reçoit beaucoup de visiteurs tous les ans. Il peut accueillir 10.002 hectolitres, pèse à vide 110 tonnes et mesure 10 mètres de haut et 12,46 mètres de diamètre. Impressionnant. Même si l'apéritif catalan est tombé en désuétude, tout comme d'autres nés à la même époque (Ambassadeur, Dubonnet, Saint-Raphaël), sa production actuelle est encore néanmoins de 300.000 litres par an. Il est toujours élaboré avec des cépages du Roussillon, grenache et carignan. Certains chefs de la région l'utilisent en cuisine pour des réductions de sauces, des desserts (tarte tatin) et même aussi dans des charcuteries (saucissons et terrines).

LA VVS COLLABORE AVEC CET INSTITUT

La 'Vereniging Vlaamse Sommeliers' (VVS), qui réunit 130 membres en Flandres et à Bruxelles, fut fondée en 1986. Ses membres sont sommeliers en activité, cavistes et formateurs. Elle va collaborer avec cet Institut pour différentes activités. La gagnante du concours « Young Sommelier Award ou Excellence », Margaux Balemans, qui termina aussi deuxième au concours du meilleur sommelier de Belgique et travaille au 'Sanglier des Ardennes' à Durbuy, aura l'occasion d'effectuer un voyage dans le Roussillon à l'invitation de l'Institut. « Nous allons également planifier un voyage pour nos adhérents dans ce vignoble. Et de leur côté, des étudiants en sommellerie de l'Institut seront invités par nous pour des dégustations en Flandres », annonce **Stijn Verleyen**, membre du Conseil d'Administration de la VVS.

Le Bachelor (six mois de cours plus de quatre à six mois de stage) revient à 5.900€

Programme complet sur www.suddefrance-sommellerie-thuir.com

Contact : administration@campus-thuir.com