



## **Délivrance du Titre Sommelier-Conseil**

### **A l'Université du Vin**

La 34<sup>o</sup> promotion de Sommelier-Conseil rassemble 25 personnes, 16 hommes et 9 femmes venus des différentes régions françaises mais aussi de Pologne, des USA, de Chine, de l'île Maurice.

Les participants à cette formation travaillent pour la plupart dans la restauration, le tourisme, mais aussi certains proviennent de secteurs très écartés du milieu viticole.

Bien sûr les étudiants étrangers en venant à l'Université du Vin cherchent à acquérir une large culture du vin, tant au niveau de sa production que sur la consommation, afin de lancer ou conforter, en particulier les vins français dans leurs pays, ce qui représente pour eux une distinction professionnelle très intéressante.

De plus en plus, le système français de la formation professionnelle continue facilite les conditions de financement des études. C'est ainsi que dans cette promotion (par exemple), plusieurs candidats sont dans une démarche de reconversion vers les métiers de la vente du vin ou de la création d'entreprise (tourisme / animation).

L'enseignement, qui s'est déroulé en continu du 13 Octobre 2008 au 20 Janvier 2009 les a conduit à développer leur aptitudes de dégustateur et acquérir les multiples connaissances des vins tant dans leur origine que dans leur élaboration. Il leur a fallu ajouter à ce bagage de connaissances, un travail de réflexion sur la place du vin dans notre monde actuel de consommation afin de se forger, chacun à sa mesure, un esprit et un projet de sommelier-conseil.

- Comment faire apprécier le vin aux consommateurs de tout âge et de tout style ?
- Comment cerner les attentes du client ?
- Comment parler ou faire parler le vin ? Avec quels mots ? Avec quelles images ?
- Comment créer un moment de convivialité autour d'un verre ?

Bon nombre d'entre eux se préparent à entreprendre une activité de conseiller, de caviste et bar à vin, d'animateur en événementiel, en France et à l'étranger.

En effet cette formation a une incidence importante sur les capacités professionnelles à mieux vendre et prescrire le vin. Comme beaucoup de produits agricoles, les vins français subissent des pressions concurrentielles, qui seront dépassées avec plus d'actions de reconnaissance qualitative auprès des consommateurs et sur le terrain des différents circuits de distribution et lieux de consommation.

Les entreprises françaises, les domaines, les caves, les restaurants, les agences commerciales gagnent à disposer au sein de leur personnel, de bons communicants capables d'expliquer le vin et surtout d'initier l'art de l'apprécier et de le consommer.

C'est dans cet objectif que la formation Sommelier-Conseil prépare les candidats à rejoindre ces fonctions de conseillers et de prescripteurs de vins de qualité dans un contexte de consommation moderne et croissant qu'ils sauront exploiter.

A travers leur mémoire de fin de formation, certains démontrent de façon très explicite que **le vin est un produit du bien vivre et du bien être**. Les vigneron et les artisans de ce monde viticole peuvent vraiment trouver en eux du réconfort et des ambassadeurs de leur produit. Les mémoires des Sommeliers-conseils sont conservés à l'Université du Vin et à la disposition pour les consulter, pour y puiser de multiples idées pour la vente et la consommation des vins.

Le moment des résultats est électrique... Chacun s'interroge sur son évaluation : *la moyenne de 12/20 nécessaire pour obtenir le diplôme sera-t-elle atteinte ?*

Entourés des vigneron et restaurateurs de la région qui les avaient invités durant leur formation, 18 élèves ont reçu leur titre des mains du jury :

- Monsieur Christian SAINT ROCHE, journaliste et écrivain gastronomique, Président Académie Nationale des Arts et Sciences du Goût,

- Monsieur Olivier BOMPAS, Sommelier,

- Madame Renée PAYAN, Directeur de l'Université du Vin,

Enfin, Monsieur Christian SAINT ROCHE leur a livré un discours d'encouragement dans leur projet professionnel, tout en leur rappelant que le vin est un parfait sujet de convivialité mais aussi d'humilité, qu'il exige pour être bien recommandé, de la rigueur, du savoir-faire et de la culture de la part du Sommelier-Conseil qui assume cette mission de prescripteur.

**Pour tout renseignement : Madame Renée PAYAN, Directeur**

**Université du Vin**

**Tel : 04 75 97 21 34**

**E-mail : [universite.du.vin@wanadoo.fr](mailto:universite.du.vin@wanadoo.fr)**

Vous pouvez consulter le site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com) pour suivre notre actualité

Suze la Rousse, le 16 Février 2009