

L'élite de la sommellerie réunie au lycée Rabelais

Iffs — L'établissement a profité des Olympiades des métiers pour promouvoir les produits normands, en invitant les jurés du concours de sommellerie à une conférence dégustation.

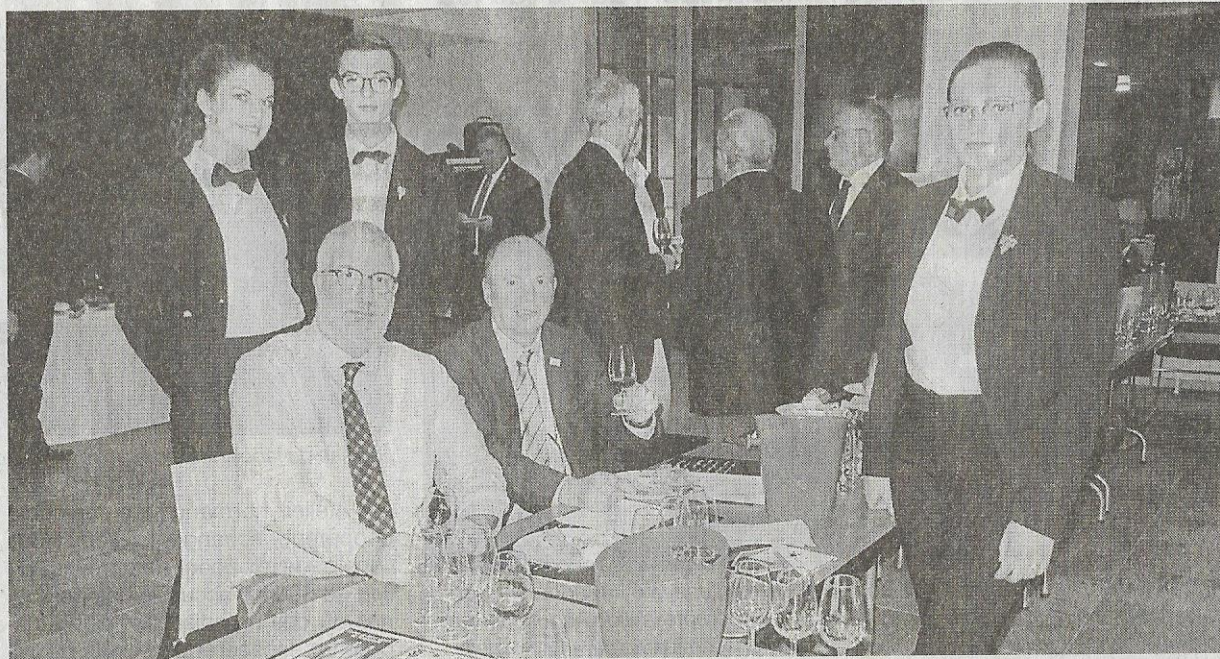
L'initiative

À l'initiative de Bruno Pinet, enseignant, le lycée Rabelais a réuni les jurés du concours de sommellerie des Olympiades des métiers pour une soirée de conférence et de dégustation autour des spécialités normandes que sont le cidre, le poiré et le calvados.

Jeudi soir, une quinzaine de spécialistes, meilleurs ouvriers de France (Mof) pour la plupart d'entre eux et venus de toutes les régions de l'hexagone, ont donc pu approfondir leurs connaissances et découvrir plusieurs productions d'appellation contrôlée. Un « **poiré extra-brut de 2016 à la robe jaune paille et aux notes de brioche** » a notamment été présenté par Isabelle Blanchard, chargée de communication de l'interprofession des appellations cidricoles (Idac) et par Mathilde Piquet, l'animatrice.

Opportunités de stages ou de travail

Alexane, Laura et Vincent, trois étudiants de mention complémentaire sommellerie, mobilisés pour l'occasion, ont profité du moment. Accaparés par la mise en place d'un buffet de produits locaux préparé par d'autres élèves, pour faire un accord mets et vins, ils n'ont rien manqué de cette



Thomas Vivant (à gauche) et une quinzaine de « Mof » en sommellerie ont répondu à l'invitation de Bruno Pinet et des élèves de la mention complémentaire du lycée Rabelais.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

expérience enrichissante qui leur a permis de « **croiser de grands professionnels, d'autant qu'on a pu discuter avec eux pendant l'apéritif dînatoire, ce qui débouche parfois sur des opportunités de stages, puis de travail.** »

Les sommeliers ont quant à eux

apprécié l'initiative, écoutant avec attention les interventions de l'Idac, puis d'un représentant de la maison Drouin, un producteur de calvados du pays d'Auge.

Une immersion dans le savoir-faire normand en forme de retour aux sources pour Thomas Vivant, expert

auprès de *Worldskills* et chef du concours, qui a commencé sa carrière dans notre région en travaillant, notamment, « **au casino de Deauville à l'époque où l'on payait encore en francs !** »

Ouest-France Normandie

03 décembre 2018