



BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR

Planète Bordeaux

CLOTURE DU 2nd CONCOURS INTER-ÉCOLES NATIONAL DE SOMMELLERIE ORGANISÉ PAR LE SYNDICAT DES AOC BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR

Après le succès du concours inter-écoles flamandes de sommellerie qui avait couronné l'école de TER GROENE POORTE en 2014, la version 2015, quant à elle étendue à toutes les écoles belges, avait vu l'école HOTELIERE PROVINCIALE DE NAMUR s'élever à la première place. Cette année, et puisqu'une fois n'est pas coutume, c'est de nouveau NAMUR qui a assis sa réputation de meilleure école participante en remportant le 2nd Concours inter-écoles national de sommellerie qui s'est achevé ce lundi 18 avril dans le cadre prestigieux de la Résidence de France à Bruxelles.

Parmi les 5 écoles qualifiées comprenant une spécialisation sommellerie en 7^{ème} année, 10 élèves avaient été sélectionnés :

- Hotelschool Ter Groene Poorte – Bruges (vainqueur 2014, 2nd 2015) : LAMPO Elise et VERBEECK Marissa
- Ecole Hôtelière Provinciale de Namur : SIMON Maëlle et DEREPPE Rémy (vainqueur 2015)
- Hotelschool Vti - Leuven : VAN DE MOORTEL Thibaut et PLAETEVOET Tristan
- Institut Notre-Dame - Fleurus : PATON Yannih et BERNARD Jonas
- Hotelschool Ter Duinen - Coxyde : VERSTREPEN Rob et ALLEGAERT Jonas

3 écoles se sont distinguées au cours d'une compétition des plus serrées :

- 1^{er} prix : ECOLE HOTELIERE PROVINCIALE (Namur)
- 2nd prix : TER GROENE POORTE (Bruges)
- 3^{ème} prix : HOTELSCHOOL TER DUINEN (Coxyde)



Remise des prix des lauréats

De gauche à droite : Marissa Verbeeck, Elise Lampo, Rémy Dereppe, Maëlle Simon, Tristan Plaetevoet et Thibaut Van De Moortel



Une finale des plus studieuses dans le salon de la Résidence de France

Ce concours, créé à l'initiative des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, en partenariat avec Business France, a pour principaux objectifs de sensibiliser les jeunes professionnels belges aux vins de ces appellations et de valoriser le côté moderne et accessible des Bordeaux & Bordeaux Supérieur. Cette année encore, les professeurs ont pu participer à une Master Class animée par Olaf Leenders, Sommelier & éditeur du site Vinama.be sur « Les blancs secs de Bordeaux ».

Les candidats ont concouru face à un jury prestigieux composé de :

- Gido VAN IMSCHOOT (*Président de l'association des Sommeliers Flamands*)
- Dries CORNEILLIE (*Elu Young Sommelier Award of Excellence 2015 et sommelier au HERTOOG JAN*)
- José LEMAHIEU (*'Belgian Wine Personality of the Year' 2014*)
- Stéphane GABARD (*Membre du Bureau et Trésorier du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur*)
- Catherine ALBY (*Responsable Communication et Promotion du Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur*)
- Kris VAN DE SOMPEL (*Formateur pour le Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, Sommelier accrédité de l'Ecole du Vin de Bordeaux, formateur en écoles hôtelières en Flandre et chroniqueur pour l'hebdomadaire "Soir Magazine".*)
- Stefaan MASSART (*Viticulteur à Puynormand, AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur*)

Pour rappel, le concours s'est déroulé en 3 étapes :

- 1) Des formations sur les appellations Bordeaux & Bordeaux Supérieur (ayant eu lieu en 2015 dans les écoles et sur le salon Megavino)
- 2) La réalisation d'un dossier préparatoire, d'une photo et d'une mini-vidéo de 2 minutes mettant en avant les appellations Bordeaux & Bordeaux Supérieur ainsi que leur côté « moderne et accessible ».
- 3) Lors de la finale du concours : un questionnaire à remplir dans un temps imparti, une dégustation avec un vin intrus, un jeu de rôle sur la commercialisation d'une des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur et une question joker et enfin la présentation de leur mini-vidéo. (<http://www.planete-bordeaux.fr/>)

La finale du concours s'est achevée par un cocktail en présence de personnalités reconnues telles que Francis LERMINIAUX (CARREFOUR), Fabrizio BUCCELLA (HUFFINGTON POST - RVF), Patrick VAN ACKER (DELHAIZE), Philippe STUYCK (IN VINO VERITAS), Marc VANEL (VINOPRES)... ainsi que les professeurs des écoles participantes.

Les gagnants et lauréats se sont vus remettre par l'Ambassadeur de France, Madame Claude-France ARNOULD, et le Membre du Bureau et Trésorier des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, Monsieur Stéphane Gabard, une dotation conséquente de vins de ces appellations, un voyage pour 2 élèves, accompagnés de leur professeur, de 4 jours et 3 nuits dans le vignoble des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, pendant Bordeaux Fête le Vin (fin juin 2016).

Une très belle édition laissant préfigurer un brillant avenir à ce concours et à la formation des futurs sommeliers belges !



Rémy Dereppe et Maëlle Simon, vainqueurs de cette édition et dignes représentants de l'école de Namur.