



Noé Richard est le gagnant du Vème Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers

Après de longs mois de préparation, les phases finales du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers se sont déroulées ce lundi 22 mai. Noé Richard est l'heureux gagnant de cette cinquième édition. Ce jeune sommelier de 21 ans est élève en mention complémentaire de sommellerie à Tain-l'Hermitage.

La Provence et ses terroirs mis à l'honneur

Depuis décembre 2022, 71 élèves de 15 écoles se disputent la première place du podium pour remporter le Challenge Château Gassier en Provence. Crus de Provence, terroirs et vignobles de la région y sont mis à l'honneur, au travers de différentes épreuves. Créé en 2019 par le Château Gassier, ce challenge a pour but de faire rayonner les vins rosés de gastronomie, couleur incontournable de la région.



Quatre finalistes, un vainqueur

Questionnaires, dégustation à l'aveugle, analyse des gestes techniques ou encore tests sur les accords mets et vins, sont les épreuves qu'ont dû passer les candidats au Challenge pour tenter d'arriver en finale. Seuls quatre finalistes ont été sélectionnés pour s'affronter et remporter la première place. Après une matinée riche en technique, et sous l'ambiance chaleureuse et conviviale qui règne au Château Gassier, le meilleur des 71 candidats s'est démarqué. C'est grâce aux avis et à l'expérience d'un jury bien avisé, composé notamment de Gaëtan Bouvier, élu Meilleur Sommelier de France 2016, Master of Port 2019 et Meilleur Ouvrier de France 2022, occupant le poste de Chef Sommelier au restaurant Saisons* de l'Institut Paul Bocuse, et de Mathias Dandine, Chef étoilé au restaurant La Magdeleine, que se sont affrontés Cécile Guillou, Paul Foisnet-Filippi, Nolwenn Bignon et le vainqueur, Noé Richard.



Noé Richard, lauréat du Challenge Château Gassier des élèves sommeliers

Noé Richard, 21 ans, est originaire de Reillanne, un petit village au cœur des Alpes-de-Haute-Provence. Issu d'un parcours plutôt classique hôtelier avec un Bac STHR à Sisteron et d'un BTS MHR à Marseille, Noé est aujourd'hui élève en mention complémentaire sommellerie à Tain-l'Hermitage. Il a appris la sommellerie au cours de son apprentissage lors de son alternance dans le restaurant étoilé Une Table au Sud sur le Vieux-Port de Marseille.

Il a découvert le métier grâce à son chef sommelier et d'abord avec les vins de Provence. Il est actuellement en stage à la Maison Pic à Valence où il apprend une vision de la sommellerie différente, très moderne avec par exemples des accords mets-thés ou mets-café.

Lors des phases finales du Challenge Château Gassier des élèves sommeliers, Noé a beaucoup apprécié l'épreuve accords mets et vins qui selon lui : "sont le cœur de notre métier, conseiller, trouver des accords originaux, amener sa petite histoire ou son originalité".

Sans cesse à la recherche de la perfection, Noé Richard a besoin de découvrir de nouvelles choses : "Je suis quelqu'un d'assez créatif à l'origine et je me remets beaucoup en question. J'aime les accords originaux"

Pour la suite de son parcours, il souhaite voyager et partir faire son stage en Napa Valley en Californie. Avec toujours l'envie d'apprendre et de transmettre, Noé se dit être quelqu'un de créatif et aimerait s'installer dans un restaurant avec un jeune chef afin de participer à la création d'un projet innovant. Un avenir prometteur attend ce jeune sommelier, vainqueur de la 5ème édition du Challenge Château Gassier des élèves sommeliers !

Depuis 2004, le Château Gassier s'inscrit comme ambassadeur des grands rosés de gastronomie à destination du monde de la Sommellerie. Domaine en agriculture biologique depuis 2016, il dispose de 40 ha de vignes au pied de la montagne Sainte-Victoire en appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. Château Gassier propose des offres oenotouristiques tout au long de l'année. A retrouver sur le site.