

ANDREA CHASSAING REMPORTE LE CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS 2021

Andrea Chassaing remporte la finale de la troisième édition du Challenge Château Cassier en Provence qui s'est tenue lundi 21 juin 2021. Le jeune sommelier âgé de 23 ans est élève au Lycée hôtelier de La Rochelle.



Gisèle MARGUIN, Jean-Jaques BREBAN, Stéphane OPIARD, Olivier NASLES, Philippe FAURE-BRAC, Andrea CHASSAING, Lucien LE GUEN, Olivier SOUVELAIN, Daphnée EXTRASSIAZ, Christian PECHOUTRE, Simon LE ROCH, Lou VECTION, Mathias DANDINE, Robert DESBUREAUX, Paul ALARY ©curiousprovence

1. Des épreuves exigeantes et un jury de haut vol

C'est avec grand professionnalisme que les quatre finalistes, Lou VECTION, Andrea CHASSAING, Lucien LE GUEN et Simon LE ROCH, ont su montrer avec passion leur amour pour le vin. (Josselin PAGANIN, a été contraint d'annuler sa participation à la finale pour des raisons médicales).

Ils ont fait preuve d'une très grande justesse dans la réalisation des épreuves afin de convaincre les professionnels présents lors de l'événement. Pour cette finale, les quatre candidats ont alors passé quatre épreuves devant les parrains de cette troisième édition : **Mathias DANDINE**, Chef étoilé au restaurant gastronomique le Relais de la Magdeleine, et **Philippe FAURE-BRAC**, Meilleur Sommelier du Monde en 1992 et aujourd'hui président de l'Union de la Sommellerie Française, et un jury d'exception, composé de

Christian PECHOUTRE (Meilleur Ouvrier de France - Sommellerie), **Robert DESBUREAUX** (Président de l'Association des Sommeliers Formateurs), **Stéphane OPIARD** (Président de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence), **Guillaume CORDONIS** (Oenologue Château Gassier en Côtes de Provence Sainte-Victoire), **Magali BERENGER** (Responsable Développement des Ventes Château Gassier), **Emmanuel LETOURNOUX** (Chef Sommelier Bastide de Gordes), **Yann DURIEUX** (Chef Sommelier L'Epuisette - 1 étoile Michelin), **Jean-Philippe ROCK** (Chef Sommelier chez Alexandre Mazzia - 3 étoiles Michelin), **Daphnée EXTRASSIAZ** (Lauréate de la 1ère édition du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers et Cheffe Sommelière au restaurant Les Morainières - 2 étoiles Michelin).

Première épreuve

Prise de commande des boissons d'une table de six convives et service et réalisation d'un geste technique : Carafage de la cuvée 946 rosé millésime 2016 du Château Gassier.

Deuxième épreuve

Sélection et justification d'un accord mets et vins : Accorder un tarte à la tomate crème de chèvre du Rove cuisiné par le chef Mathias Dandine avec l'un des rosés suivants : Château Pigoudet cuvée l'oratoire divine millésime 2020 et la cuvée Excellence millésime 2020 du Château Saint-Maur.

Troisième épreuve

Dégustation à l'aveugle d'un cru de Provence : Domaine Ray-Jane rosé AOC Bandol millésime 2020.

Quatrième épreuve

Atelier olfactif autour duquel les différents élèves ont dû desseller les yeux bandés 5 arômes de Provence tel que le thym, le romarin ou encore le melon de Cavaillon uniquement par l'odorat.

A l'arrivée c'est Andrea CHASSAING du Lycée hôtelier de La Rochelle qui a triomphé et remporte le premier prix.

2. Andrea CHASSAING, lauréat du Challenge Château Gassier en Provence



Andrea CHASSAING, ©curiousprovence

Après une mise à niveau en Hôtellerie-Restauration et un BTS Management de l'Hôtellerie-Restauration option management des unités de restauration, Mention Complémentaire Sommellerie, Andrea travaille aujourd'hui au Pavillon Ledoyen (Paris 8^{ème}) en tant que Commis Sommelier.

Il rêve un jour de partir en Nouvelle-Zélande afin de découvrir son vignoble et la culture de ce pays du bout du monde.

A l'annonce de sa victoire, Andréa CHASSAING s'est exprimé :

« Merci beaucoup. Merci à M. Martin et Mme Martin pour leur préparation à cette finale. Bravo à tous les concurrents finalistes qui ont livré une très belle performance. Je suis très heureux d'être le lauréat du Challenge Château Gassier en Provence des Elèves Sommeliers. »

3. Retour sur la 3ème édition du Challenge Château Gassier en Provence

L'objectif du Challenge est de mettre en lumière la richesse des terroirs de Provence, la qualité du travail de ses vignerons et faire rayonner leurs produits en France comme à l'étranger. C'est une démarche pédagogique à l'attention des étudiants de toute la France en mention complémentaire sommellerie. Organisée par Château Gassier en collaboration avec l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence) et l'ASF (Association Sommeliers Formateurs).

Pour cette troisième édition du Challenge, une quinzaine de lycées hôteliers et plus d'une centaine d'élèves en Mention Complémentaire Sommellerie se sont confrontés à la première épreuve,

un questionnaire sur la Provence et ses vins, afin d'évaluer la connaissance des élèves et apprentis sommeliers sur les vins de Provence, les cépages, la gastronomie, le marché des vins de Provence.

10 élèves ont alors été sélectionnés pour la demi-finale, la dégustation d'un cru de Provence à l'aveugle réalisée, en visioconférence, devant un jury composé de professionnels de la sommellerie. Seulement cinq élèves ont accédé à l'épreuve finale du Lundi 21 juin 2021 au Château Gassier : Andrea CHASSAING, Josselin PAGANIN, Simon LE ROCH, Lucien LE GUEN et Lou VECTION.

4. Une quatrième édition déjà en préparation

Les équipes du Château Gassier et l'Association des Sommeliers Formateurs ainsi que l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence travaillent d'ores et déjà à la quatrième édition du Challenge Château Gassier en Provence des Elèves Sommeliers.

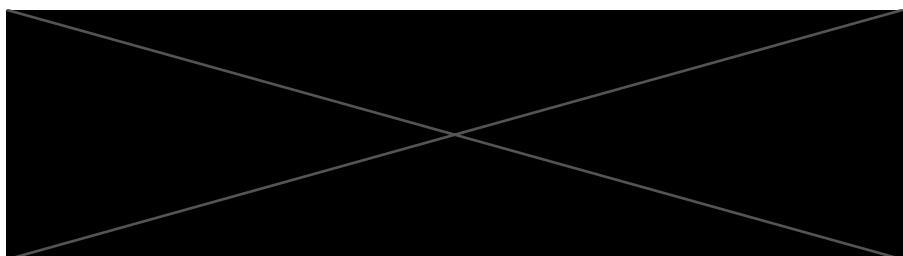
De nouvelles épreuves seront imaginées, toujours dans l'objectif de promouvoir la diversité des terroirs de Provence, mais surtout pour favoriser l'apprentissage des jeunes sommeliers. Un nouveau rendez-vous en 2022 pour un concours de sommellerie bien ancré dans le paysage de la profession.



Philippe FAURE-BRAC, Daphnée EXTRASSIAZ
©curiousprovence



Stéphane OPIARD, ©curiousprovence



Château Gassier représente l'excellence des vins du Cru Sainte-Victoire. La propriété se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal. Les 40 hectares du vignoble s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Château Gassier sublime son emplacement géographique unique en exaltant, dans chacune de ses cuvées, la richesse du terroir Sainte-Victoire.