

HISTORIQUE : Double médaille d'or nationale au MAF Sommelierie pour le Campus de Groisy

— Groisy, le 6 juillet 2026 —

Le Campus de Groisy (Haute-Savoie) vient de marquer l'histoire de la sommellerie française. Lors de la finale nationale du concours "Un des Meilleurs Apprentis de France" (MAF) en Sommelierie, qui s'est tenue en juin 2026 à Vertus au cœur du vignoble de Champagne, **deux de ses apprentis, Adèle Le Bail et Antoine Ligeon, ont été sacrés Médaillés d'Or Nationaux.**

Un exploit d'autant plus retentissant que le concours, organisé par la prestigieuse **Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF)** et présidé par le grand nom de la profession Xavier Thuizat, a réuni les meilleurs talents de l'Hexagone.



« Ce groupe s'est distingué par sa grande maturité, et ce sont finalement les plus persévérants qui ont su tirer leur épingle du jeu. Notre objectif est de proposer des points de vue, des problématiques et des philosophies différentes pour que chaque sommelier puisse forger sa propre personnalité à nos côtés. », explique **Olivier CHEREAU**, formateur et coach au Campus de Groisy

L'intelligence collective au service de l'excellence



Derrière ce double titre national se cache une méthode pédagogique unique et un travail d'équipe rigoureux initié dès septembre dernier. Sous la houlette d'Olivier Chereau, formateur et coach au Campus de Groisy, les apprentis ont développé **une sommellerie moderne, d'instinct et ouverte d'esprit, sans dogmatisme, tout en valorisant fortement le terroir savoyard.**

Le rôle capital et exemplaire des employeurs

Ce succès est aussi celui d'un partenariat d'exception avec le monde professionnel. Les entreprises ont joué un rôle de premier plan dans cette dernière ligne droite :

- **Le restaurant Le Bourgeon** (duo Adrien Lavorel et Valentin Eveno) a magistralement propulsé Adèle Le Bail vers l'or.
- **L'équipe de Bastien Debono** (Chef Sommelier chez Yoann Conte et Meilleur Sommelier de France 2024) a partagé son immense expérience pour guider Antoine Ligeon vers les sommets.

Le Palmarès Coaching d'Olivier CHEREAU : Une fabrique de champions

Derrière les succès du Campus de Groisy se cache l'expertise d'un formateur hors pair. En quelques années, la méthode de coaching individualisé d'Olivier CHEREAU a propulsé de nombreux talents sur les plus hautes marches des podiums nationaux et internationaux.

La consécration 2026

- **Adèle Le Bail** (*Le Bourgeon*, Alby-sur-Chéran) – **Meilleure Apprentie de France 2026**
- **Antoine Ligeon** (*Yoann Conte*, Veyrier-du-Lac) – **Meilleur Apprenti de France 2026**



Un rayonnement national et international (Concours majeurs)

Année	Lauréat & Entreprise	Titre / Performance
2025	Maxime Valéry <i>Paul Bocuse, L'Auberge du Pont de Collonges</i>	🏆 1ère place – Master of Port
2025	Tony Lecuroux MS <i>Paroles de Vin (Fribourg, Suisse)</i>	🏆 2ème place – Meilleur Sommelier de Suisse
2024	Bastien Debono <i>Yoann Conte (Veyrier-du-Lac)</i>	🏆 1ère place – Meilleur Sommelier de France
2023	Dylan Freitas Dos Santos <i>Le Clos des Sens (Annecy)</i>	🏆 1ère place – WorldSkills France (<i>Team Auvergne-Rhône-Alpes</i>)
2023	Marie Wodecki <i>Hôtel de Crillon (Paris)</i>	🏆 1ère place – Meilleur Jeune Sommelier de France (Également : 1ère place Meilleur élève sommelier 2021, Terroirs du Sud-Ouest 2020, Château Gassier 2020)
2022	Augustin Belleville <i>Pavillon Ledoyen Yannick Alléno (Paris)</i>	🏆 1ère place – WorldSkills France (<i>Team Auvergne-Rhône-Alpes</i>)

Une opportunité unique - Devenez Sommelier en 1 an

Fort de cette excellence, le Campus de Groisy lance dès maintenant sa campagne de recrutement sur cette formation phare **le Certificat de Spécialisation (CS) Sommelier**.

Ce diplôme en un an s'adresse à tous les profils post-bac (titulaires d'un diplôme de niveau 4 validé baccalauréat général, technologique ou professionnel).

Il offre une occasion unique de se **former sur mesure, d'acquérir une expertise technique solide et de bénéficier d'un réseau d'entreprises partenaires parmi les plus prestigieuses de France.**

[Les candidatures pour la prochaine promotion sont ouvertes.](#)



Situé au cœur d'une région gastronomique en pleine mutation, le Campus de Groisy est un centre de formation d'excellence qui accompagne les professionnels de demain dans les métiers de la bouche, de la restauration et de la sommellerie avec **une vision moderne et sur-mesure.**