

JUSTINE DROIT ET LOU ULIAN

LAUREATES DE LA IVÈME ÉDITION DU CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS 2022

Justine Droit (Lycée hôtelier de Marseille) et Lou Ulian (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse) remportent la finale de la quatrième édition du Challenge Château Gassier en Provence qui s'est tenue lundi 23 mai au domaine face à un jury composé de grandes figures de la sommellerie et sous l'égide de Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2020 et Chef Sommelier du Peninsula à Paris.



Photographie Curious Provence

DES ELEVES TALENTUEUX FACE À UN JURY DE HAUT VOL

Après avoir passé les épreuves de demi-finale, la veille au Château Gassier, les quatre finalistes Justine Droit (26 ans – Lycée Hôtelier de Marseille), Lou Ulian (22 ans – Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse), Maïwenn Moussion (18 ans – Lycée de Gascogne Hôtellerie et Tourisme à Talence) et Valentin Calichon (25 ans – Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage) ont su relever le défi du Challenge avec brio face à un jury impressionnant ce lundi 23 mai. Ils ont fait preuve de grand professionnalisme, de concentration et, plus important encore, ils ont réussi à transmettre leur savoir et leur passion pour le vin dans les règles de l'art. Pour cette finale, les quatre candidats ont passé quatre épreuves devant un jury représenté par de grandes figures de la sommellerie :

- Florent Martin, élu Meilleur Sommelier de France 2020 et Chef Sommelier du Peninsula à Paris – parrain d'honneur de la 4ème édition du concours
- Jérémy Cauvin, chef Sommelier du Relais de la Magdeleine représentant le parrain historique Mathias Dandine, chef du restaurant
- Christian Péchoutre (Meilleur Ouvrier de France – Sommellerie)
- Robert Desbureaux (Président de l'Association des Sommeliers Formateurs)
- Andrea Chassaing (Commis Sommelier au Pavillon Ledoyen et Lauréat Challenge Château Gassier en 2021)
- Stéphane Opiard (Président de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence)
- Marie Wodecki (Lauréate de la 3ème édition du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers et Apprentie Sommelière à l'hôtel de Crillon)
- Stéphane Spitzglous (Responsable Château Henri Bonnau)
- Christian Scalisi (Sommelier conseil institut Franck Thomas)
- Bruno Butz (Sommelier à la table de Beaurecueil)

DES EPREUVES POINTUES

Pour cette finale, les épreuves ont été imaginées dans l'objectif de promouvoir la diversité des terroirs de Provence, mais surtout de favoriser l'apprentissage des jeunes sommeliers. Cette démarche pédagogique est le fruit d'une collaboration entre le Château Gassier et l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence) et l'ASF (l'Association Sommeliers Formateurs).

1ÈRE ÉPREUVE

Mise en situation de la commercialisation et du service d'une cuvée

Cette épreuve avait pour but de tester les élèves sur leur sens de la commercialisation et du service auprès d'une clientèle exigeante et appréciant les spécialités gastronomiques des terroirs de Provence. Le geste technique consistait en le service de la cuvée ELEVAE Rosé 2019 du Château Gassier, qui a comme particularité d'être cirée et d'être un rosé bénéficiant de 24 mois d'élevage en fût, pouvant être carafé.

2ÈME ÉPREUVE

Accord mets & vins provençaux

Cette épreuve, cœur de leur métier et de leur savoir-faire, proposait comme mets des asperges blanches de Sébastien Coudray cuites au naturel, accompagnées d'un jus au plancton marin, de pousses marines et de caviar Petrossian Daurenki. Pour accompagner ce plat, les élèves devaient sélectionner et justifier leur choix entre deux cuvées : la cuvée Symphonie du Château Sainte Marguerite et la cuvée Jadis du Château Grand Boise.

3ÈME ÉPREUVE

Argumentation commerciale d'un vin de Provence en présence du vigneron

Les élèves étaient jugés sur leur capacité à argumenter et à commercialiser un vin découvert au moment de l'épreuve. Il s'agissait de la cuvée Château Henri Bonnaud Rosé 2021 située sur l'appellation Palette, plus petite appellation de la région Provence.

4ÈME ÉPREUVE

L'épreuve surprise

À la suite de la dégustation de la cuvée 946 Rosé 2021 du Château Gassier, les élèves, accompagnés de leurs professeurs, devaient retrouver les trois cépages composant la cuvée puis, munis d'une carte du vignoble, récupérer une feuille de chaque cépage dans les vignes de la propriété.

Photographie Curious Provence



JUSTINE DROIT & LOU ULIAN, LAURÉATES DE LA 4ÈME ÉDITION

A l'issue de la matinée, ce sont deux élèves sommelières qui remportent le Challenge Château Gassier en Provence des Élèves Sommeliers 2022. En effet, le règlement du concours mis en place avec l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence) et l'ASF (l'Association Sommeliers Formateurs) disposait qu'en cas de victoire d'un candidat âgé de plus de 23 ans, un second candidat issu de la catégorie des moins de 23 ans soit déclaré Vainqueur du Challenge Château Gassier en Provence.

Lors de la remise des prix, en présence du jury, mais également d'Eric Pastorino (Président du Comité Interprofessionnel des Vins de Provence) et Olivier Nasles (Président du Syndicat des Coteaux d'Aix-en-Provence et Président du Comité Nationale de l'Agriculture Biologique de l'INAO), ce sont Justine Droit (26 ans – Lycée hôtelier de Marseille) et Lou Ulian (22 ans – Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse) qui ont été déclarées lauréates du Challenge Château Gassier en Provence.

Justine Droit, élève sommelière au Lycée hôtelier de Marseille a déclaré : « Quel honneur de représenter sa région ! J'ai pris plaisir à participer à ce concours en restant moi-même. C'est pour moi un point essentiel. Il est toujours possible d'aller plus loin dans la technique et le conseil, mais la sommellerie c'est un métier que l'on exerce avec son cœur. Cela ne s'apprend pas. Il faut s'en souvenir et savoir rester soit même en toutes circonstances. » Justine termine son stage au restaurant Origines (Paris 8ème) et prendra la tête de la sommellerie de l'établissement du chef Julien Boscus à partir de juin prochain.

Lou Ulian étudiante au Lycée Hôtelier de Toulouse a indiqué : « J'ai aimé participer à ce concours qui m'a permis à la fois de promouvoir les vins de Provence et le métier de sommelier. Tous les participants sont de vrais passionnés et c'est important de le souligner car ce métier est avant tout un métier de passion. » A partir de juillet, Lou rejoindra les équipes du Regina à Biarritz avant de compléter sa formation de sommelière par un Brevet Professionnel Sommelier en alternance à la rentrée prochaine entre le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse et le Château de Brindos (Anglet).

Photographie Curious Provence



UN PARRAIN AU PALMARES IMPRESSIONNANT, FLORENT MARTIN, ELU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2020

Chef sommelier au The Peninsula hôtel, Florent Martin a accepté de tenir le rôle de parrain de la 4ème édition du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers. Après 11 années passées au George V, à Paris, auprès d'Eric Beaumard et de Thierry Hamon, Florent Martin remporte en 2021 le prestigieux titre de Meilleur Sommelier de France 2020. Sa maîtrise de la gastronomie française, son art du langage et sa force à partager de l'émotion feront de lui un guide parfait pour les futurs sommeliers français.

LES PARTENAIRES DU CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS 2022

Château Sainte-Marguerite (AOC Côtes de Provence, La Londe)

Mirabeau Wine (Côtes de Provence)

Château Grand Boise (AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire)

Henri Bonnaud (AOC Palette)

A PROPOS DU CHÂTEAU GASSIER

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.

ADRESSE

Château Gassier
Chemin de la colle
13114 Puyloubier