



INSTITUT  
RÉGIONAL  
SOMMELLERIE  
\* Sud de France

## Institut Régional de Sommelierie Sud de France À BONNE ÉCOLE EN ROUSSILLON

Porté par la Communauté de Communes Albères, Côte Vermeille, Illiberis et celle des Aspres, ce pôle de formation unique en son genre, va voir le jour à la rentrée prochaine. Son ambition : offrir un (ba)gagne d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin. Avec pour écrin, non pas un mais deux campus, historiques et ultra modernes à la fois : les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer.



Entre mer Méditerranée et Pic du Canigou, au cœur du plus vaste vignoble du monde et proche de Perpignan : c'est dans un décor exceptionnel que l'Institut Régional de Sommelierie Sud de France ouvrira ses portes en septembre 2022, à l'initiative de deux intercommunalités des Pyrénées-Orientales.

### OUTIL DE PROMOTION

« L'excellence sera le maître mot de cet institut qui dispensera une offre de formation haut de gamme et innovante à destination des professionnels des filières viticoles et associées ainsi que des clientèles œnotouristiques. Vitrine du territoire, il permettra de promouvoir nos productions, marquant l'aboutissement d'une stratégie de valorisation économique du patrimoine culturel et œnotouristique exceptionnel des Aspres. C'est pourquoi nous avons choisi un lieu emblématique de la culture vigneronne pour l'accueillir : les Caves Byrrh à Thuir, inscrites au titre des Monuments Historiques » résume René Olive, président de la communauté de communes des Aspres. « Notre vignoble remarquable, nos vins et vigneronns de qualité et nos produits régionaux résultant d'un savoir-faire particulier méritaient les moyens d'affirmer une image de qualité et la notoriété du territoire. C'est pourquoi, la Communauté des communes Albères Côte Vermeille Illiberis s'inscrit dans ce projet multisite » souligne son président, Antoine Parra, dont la collectivité a réhabilité le Mas Reig, « site culturel et chargé d'histoire viticole, situé à Banyuls-sur-Mer, afin d'y former étudiants, stagiaires, et professionnels qui seront les futurs sommeliers, cavistes, professionnels du vin, et ambassadeurs du territoire. »

### PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

Caves Byrrh et Mas Reig : au cœur de ce pôle bicéphale, les stagiaires seront à la fois immergés dans l'histoire viticole locale et dans un bain de modernité. À leur disposition : 1 000 m<sup>2</sup> d'installations dernier cri pour étudier dans des

«  
L'EXCELLENCE SERA  
LE MAÎTRE MOT DE CET INSTITUT

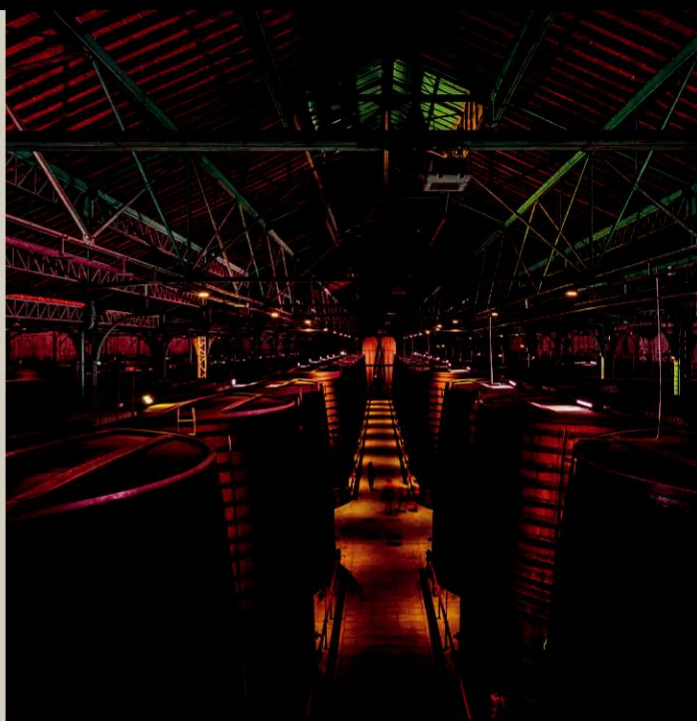
conditions optimales, de la cuisine pédagogique au bar connecté et des caves de conservation aux laboratoires de dégustation. Sans oublier une vue époustouflante depuis les rooftops, à savourer sans modération avant de partir explorer les vignobles environnants. À lui seul, le territoire des campus couvre en effet 66 % des appellations du Roussillon, berceau des Vins Doux Naturels, fief des Rancios ancestraux et du célèbre Byrrh. Quant aux programmes, ils ont été taillés sur mesure, pour répondre aux besoins du marché. L'offre balaie ainsi tous les champs de la formation, initiale ou continue, pour un large public : acteurs (et futurs acteurs) de la Sommellerie française et internationale, professionnels du monde du vin, demandeurs d'emploi, salariés ou simples amateurs. Pour la première fois en France, cinq classes préparatoires ont été créées par des experts réputés pour coacher les candidats aux prestigieux concours organisés par l'Union de la Sommellerie Française et par le Syndicat des Cavistes professionnels.

Autres formations phare :

la mention complémentaire Sommellerie, proposée en partenariat avec le GRETA 66 et le nouveau parcours « Bachelor Wine Business Management, spécialité luxe, œnotourisme et gastronomie ».

### DOUBLE PARRAINAGE

Production, Commercialisation, Sommellerie, Œnotourisme, Management, Marketing, Comptabilité, Communication... Avec une cinquantaine de formations, dont le « Master Level Sud de France », mais aussi des masterclasses autour des accords mets et vins, de la connaissance des vins, des spiritueux ou de la bière, l'Institut revendique l'offre spécialisée la plus complète et la plus variée d'Occitanie. À centre d'exception, il fallait un parrain de renom, en la personne de François-Xavier Demaison. Car l'acteur, comédien, humoriste, producteur et directeur du Théâtre de l'Œuvre à Paris est aussi un dingue de vin, propriétaire avec Dominique Laporte (MOF Sommelier) du domaine Mirmanda. « *Je suis heureux d'accompagner la naissance de cet institut dans cette belle région. L'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie est un pari réussi. Et puis, l'un des sites, Thuir, m'a adopté et a vu naître ma femme, ses amis, sa famille. Thuir qui accueille aussi le festival Pellicu-Live mettant à l'honneur gastronomie, cinéma live et musique... Vive le vin !* ». Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992 et très investi dans la transmission, portera quant à lui la première promotion sur les fonts baptismaux. « *Il est primordial de promouvoir le dynamisme et les initiatives qui s'engagent vers l'avenir du métier. Le projet de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'inscrit dans cette philosophie de rayonnement et de diffusion des valeurs de la sommellerie, c'est donc un plaisir et un honneur pour moi que de soutenir ce projet.* »



« L'ALLIANCE DU VIN, DE LA FÊTE ET DE LA GASTRONOMIE EST UN PARI RÉUSSI. »



## L'HUMAIN D'ABORD

Son statut fait toute la différence. Structure de coopération intercommunale, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France place l'humain au centre de ses préoccupations. Son objectif est de fédérer tous les acteurs du territoire, partenaires institutionnels et professionnels, autour d'un projet porteur de développement économique et d'emplois.

 INSTITUT  
RÉGIONAL  
SOMMELLERIE  
\* Sud de France

