INSTITUT RÉGIONAL SOMMELLERIE

Sud de France

THUIR

FINALE DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024
3 NOVEMBRE - THUIR

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024

SOMMELLERIE FRANÇAISE

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

DOSSIER DE PRESSE

l'UDSF et le concours

M S F

GRANDE FINALE DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024 À THUIR

Le 3 novembre 2024, la prestigieuse finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France se tiendra à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir, en région Occitanie, en Roussillon plus précisément.

Après avoir franchi avec succès les épreuves qualificatives, les trois finalistes, Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon, s'affronteront pour remporter le titre tant convoité de Meilleur Sommelier de France.

Cette journée d'exception mettra en lumière leur savoir-faire à travers des épreuves variées et exigeantes : questionnaires théoriques, accords mets et vins, mixologie, et service. Le concours, sous la direction du Comité Technique, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant un moment phare pour les professionnels du secteur.

Cette finale, qui sera médiatisée, sera ouverte au public sur invitation (lien à venir) et se déroulera dans un cadre exceptionnel, au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales et de l'art de vivre méditerranéen. L'annonce des résultats se fera aux pieds du plus grand foudre en chêne du monde, répertorié au Guinness Book des records, dans les mythiques Caves Byrrh. Cette cérémonie sera accompagnée d'une dégustation orchestrée par les partenaires de l'événement, offrant un moment convivial pour célébrer l'excellence de la sommellerie française.

De gauche à droite Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon, les 3 finalistes du concours du Meilleur Sommelier de France 2024

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024

l'UDSF et le concours

M S F

L'UDSF

Le Président

Fabrice SOMMIER

LE BUREAU

Xavier THUIZAT **Florent MARTIN** **Caroline FURSTOSS** **Frédéric DEVAUTOUR**

L'Union De la Sommellerie Française ou UDSF est une union d'associations à but non lucratif créée le 3 juin 1969 (déposée le 1er avril 1970) succédant à L'Union des Sommeliers créée à Paris (France) en 1907 pour promouvoir le métier de sommelier1.
Elle est actuellement présidée par Fabrice Sommier.
Elle rassemble plus de 1450 membres,

Les Sommeliers sont des acteurs clé de valorisation et mise en marché des boissons .

Organisation du concours

MSF

DIMANCHE 3 NOVEMBRE - FINALE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024

Finale du MSF2024

Finale médiatisée et retranscrite en direct sur la chaine de l'UDSF et les réseaux sociaux
jusqu'à 500 personnes attendues

14h - 17h

Adresse

Institut Régional de Sommellerie Sud de France à Thuir
CAVES BYRRH
4 boulevard Violet
66300 THUIR

Salle : Theatre des Aspres

Organisation du concours

M S F

DIMANCHE 3 NOVEMBRE - COCKTAIL EXCLUSIF

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

En présence de:

- Mr **Fabrice SOMMIER**, Président UDSF
- Mme **Carole DELGA**, Présidente de Région Occitanie
- Mme **Hermeline MALHERBE** Présidente du département des P-O
- Mme **Nicole GONZALEZ** , Présidente IRS et Caves Byrrh
- M **René OLIVE** , Président CC des Aspres et Maire de Thuir

Cocktail animé par nos partenaires

Cocktail dans les Caves Byrrh

Cocktail réservé à la presse , aux sommeliers, candidats , partenaires , professionnels et spectateur de la finale.

jusqu'à 500 personnes

Mise à l'honneur de nos partenaires et des produits de la Région

+

20h : Annonce du meilleur sommelier de France aux pieds de la grande cuve

18h-23h

Infos

Cocktails dans les Caves Byrrh

Le vainqueur sera aussi Parrain des Bachelors IRS et ambassadeur des vins de la Région

Partenaires nationaux UDSF

Organisation du concours

MSF

LUNDI 4 NOVEMBRE

Master Class à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France

Organisation de plusieurs Master Class à destination des Sommeliers et de la Presse

Capacité 18 personnes / Master Class en salle de dégustation
45 personnes en format Auditorium
16 personnes en Cuisine

9h-12h

Master Class animées par nos partenaires de 9h à 12h

CIVR:

- **Voyage à travers le temps, secrets des vieux vins doux naturels du Roussillon**
- **Atelier Assemblage autour de la découverte de l'AOP Cotes du Roussillon LES ASPRES, Cru du Roussillon**

IGP PAYS D'OC :

- **Défilé collection Automne/Hivers, des rouges tout en fraicheur**

CAVES BYRRH/PERNOD RICARD :

- **Atelier mixologie : Création d'un Cocktail à base de Byrrh !**

Repas Institut Régional de Sommellerie

Buffet dégustation

12h

Repas = Dégustation

Buffet déjeunatoire pour les Sommeliers, le Comité Technique et les Journalistes ayant assisté aux Master Class

les Roussillon sont là®

VINS DU ROUSSILLON

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

CAVES BYRRH

Avec pour écrin, les Caves Byrrh, ce pôle de formation unique en son genre, offre un (ba)gage d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin.

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

L'INSTITUT REGIONAL DE SOMMELLERIE - THUIR

Dans les Aspres, proche de Perpignan, c'est aux Caves Byrrh , que sont accueillis les apprenants. Ce choix ne doit rien au hasard.

Historiquement, l'entreprise matérialise le développement des vins doux du Roussillon par l'apéritif au quinquina, qui a longtemps constitué un débouché essentiel pour les vins doux du Rivesaltais. La Communauté de communes des Aspres, propriétaire des lieux, a su prendre le virage de l'oenotourisme avec des bâtiments rénovés pour un accueil à la page. Fidèle au passé jusque dans les animations en projection et en réalité augmentée, elle illustre la transition du vignoble du Roussillon vers l'accueil et le partage avec le public.

L'institution Byrrh, au charme délicieusement suranné, parle de patrimoine mais aussi d'un temps de rayonnement mondial qui se reflète dans la modernité de la structure créée pour le valoriser.

Le plus grand foudre du monde est bien un monument à lui seul. S'il évoque, par sa taille, un âge de production de masse, il parle aussi d'une ère de prospérité et de sophistication qu'on ne peut que souhaiter pour l'avenir des vins du Roussillon.

Quatre étages de ces bâtiments historiques, ont été complètement repensés par la Communauté de Communes des Aspres, porteuse de ce projet ambitieux : Immense bar de mixologie, salle s'analyse sensorielle, salles de cours connectées, cuisine pédagogie modulable, auditorium...et même un roof-top avec bar à vins pour accueillir des évènements !

A bonne école en Roussillon

I R S

I R S

A bonne école en Roussillon

TOUS LES SECRETS DE LA VIGNE ET DU VIN SONT ICI

Avec près de 270 000 ha de vignes le vignoble d'Occitanie est le plus grand vignoble du monde. Il représente à lui tout seul 42 % de la production de vin française et offre la plus grande diversité de vins avec pas moins de 58 cépages autorisés en appellation AOP, ou IGP. Région des innovations, elle a vu naître, la technique du mutage (utilisée dans les vins doux naturels), ainsi que les vins effervescents, bien avant la création de la méthode champenoise.

Plus grand vignoble Bio et biodynamique du monde, qui innove sans cesse face aux défis climatiques du monde actuel.

Berceau des Vins Doux Naturels, fief des Rancios ancestraux et du célèbre Byrrh, le territoire des campus, situé au cœur du vignoble du Roussillon, permet aux oenophiles et amateurs de plonger au cœur des savoirs du vin et de découvrir ces vins, ce terroir.

PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

1000 m² pour étudier dans des 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.
Quant aux intervenants, ils sont tous issus du monde professionnel et diplômés des plus grandes écoles : maîtres sommeliers, oenologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

De nombreux partenaires , aux échelles nationales et internationales, s'engagent aux cotés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...

ART DE VIVRE "SUD DE FRANCE"

L'art de vivre Sud de France est un subtil mélange entre une ambiance typiquement méditerranéenne, une certaine philosophie du « bien-vivre » et du « bien-manger » avec sa gastronomie et ses vins, des décors naturels et des ambiances authentiques de patrimoines culturels et historiques.

Entre Mer et Montagne (Mar i Munt) l'institut propose de vivre cette expérience dans un cadre spectaculaire, au cœur des vignobles des territoires des Aspres, des Albères et de la Côte Vermeille .

I R S

Campus de Thuir - Caves Byrrh

INCONTOURNABLE DU MONDE VITICOLE

L'ambition de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France - Thuir, porté par sa présidente Nicole GONZALEZ est claire : "devenir un acteur incontournable du monde viticole, en France , comme à l'étranger".

Pour cela, l'Institut rénové en 2021, dispose de plus de 500 m² pour étudier dans des 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.

Quant aux intervenants, ils sont tous issus du monde professionnel et diplômés des plus grandes écoles : sommeliers, œnologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

De nombreux partenaires s'engagent aussi aux cotés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...

Aussi de nombreux projets sont en cours de développement, comme la création du premier Incubateur d'entreprises du monde du vin en Occitanie , ou l'ouverture des uniques classes préparatoires aux concours nationnaux de sommelerie : MOF Sommellier, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Jeune Sommellier de France, ... et pourquoi pas au concours du Meilleur sommelier du Monde !

TOURNÉ VERS L'INTERNATIONAL

L'objectif principal du projet est "d'offrir une vitrine du territoire, pour permettre à son terroir et ses producteurs de rayonner à l'international".

Le Campus de Thuir souhaite y répondre de manière ambitieuse en travaillant à la fois :

- Sur des échanges d'étudiants à l'international , afin de créer des partenariats par delà les frontières
- Sur la création de "Tourné vers l'international
- Wine-Expert-Tours" , alliant formation professionnelle et oenotourisme, pour un séjour inoubliable sur le territoire . Séjours mis en place en partenariat avec l'Office de Tourisme des Aspres
- Sur la signature de partenariats avec des associations de sommelliers à l'étranger

PARRAIN DE
L'INSTITUT

FRANCOIS-XAVIER DEMAISON

ACTEUR COMEDIEN PRODUCTEUR DE THEATRE ET VIGNERON

"Je suis heureux d'accompagner cet institut qui voit le jour dans cette belle région!

Thuir, m'a adopté et a vu naitre ma femme, ses amis, sa famille, ainsi que le festival Pelliculive!
Je suis aussi vigneron dans le Roussillon et grand amateur de vins.

Je ne pouvais que me sentir honoré d'accompagner ce beau projet.
Vive le vin ! "

ELIZABETH GABAY

MASTER OF WINE
SPECIALISTE MONDIALE DES ROSES

MARRAINE DU
CAMPUS DE THUIR

"Thuir dispose de tous les moyens à la pointe de la pédagogie , pour former les professionnels d'aujourd'hui et de demain , à cet univers passionnant qu'est celui du vin et de la gastronomie.

Il a aussi une vraie volonté d'ouverture sur l'international et une envie certaine de représenter avec fierté les vins qui me passionnent.

Je suis donc très enthousiaste à l'idée d'être impliquée dans ce nouvel Institut. "

MARRAINE DU
BACHELOR

CAROLINE FURSTOSS

SOMMELIERE
JOURNALISTE (REVUE DES VINS DE FRANCE)

"Je suis très honorée d'être la marraine des Bachelors.
J'étais en charge des dégustations de cette belle Région pour la RVF est c'est une très belle initiative qui va permettre de disperser la bonne parole sur les vins de la Région et ses beaux paysages .

Je prends mon rôle de marraine très à coeur et espère pouvoir accompagner les étudiant vers leur avenir professionnel"

PHILIPPE FAURE-BRAC

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992
MOF HONORIS CAUSA

PARRAIN
MC SOMMELLERIE

Je suis très investi dans la transmission et travaille en étroite collaboration avec l'Education Nationale sur les formations diplômantes de la sommellerie,

Dans cet esprit, il est primordial de promouvoir le dynamisme et les initiatives qui s'engagent vers l'avenir de la sommellerie.

C'est pourquoi c'est un plaisir et un honneur pour moi que d'être le parrain de la première promotion de Mention complémentaire Sommellerie de l'Institut.

NOS PARRAINS

Se former à l'

I R S

LE BACHELOR

DE OCTOBRE À AVRIL : COURS
+ 4 MOIS DE STAGE

TARIF 5900€

Programme complet disponible sur www.suddefrance-sommellerie-thuir.com
Nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

FORMATION INSCRITE AU DISPOSITIF - INNOV EMPLOI RECRUTEMENT - FINANCEMENT REGIONAL

= RESTE A CHARGE POUR LE STAGIAIRE
0€* (selon conditions d'éligibilité)

Après avoir été inscrit en 2010 comme patrimoine immatériel de l'humanité à l'Unesco, le vin est désormais reconnu et considéré comme patrimoine de la culture française. Son importance, son omniprésence sur le territoire français et sa notoriété sur la scène internationale pousse les entreprises du monde viticole a bousculer leurs habitudes. Ainsi, la montée en qualité de l'accueil vigneron, l'utilisation des codes du luxe et l'association constante à la gastronomie fait de plus en plus partie du quotidien de nos vignerons.

Ce Bachelor a été construit par l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France pour répondre aux besoins des professionnels et à l'évolution de ce marché en pleine mutation.

Ainsi, les titulaires du Bachelor sont des managers polyvalents, experts en vins français et spécialisés dans les vins locaux et régionaux, capables d'épauler les professionnels du monde du vin dans le développement de leur activité . La triple spécialisation en luxe, gastronomie et oenotourisme, sera une vraie valeur ajoutée pour construire les futures succes story du monde de vin.

OBJECTIFS :

- Acquérir un haut niveau d'expertise en vins et en management des entreprises viti-vinicoles, en maitrisant les rouages de l'oenotourisme, du marketing, de la communication et de la commercialisation.
- Acquérir une valeur ajoutée dans la maitrise des codes du marketing du luxe, de la gastronomie et de l'accueil vigneron.

COMPÉTENCES VISÉES:

A l'issue de la formation, les élèves seront capables de :

- Assurer une étude de marché et participer au développement de la stratégie
- Créer et développer une stratégie marketing et oenotouristique
- Construire des offres oenotouristiques rentables
- Diriger une équipe de vente et d'accueil
- Négocier des contrats et partenariats commerciaux
- Développer la communication et la commercialisation des offres oenotouristiques de l'entreprise
- Créer une activité de petite restauration au sein d'un domaine viticole
- Assurer le suivi et l'analyse de la rentabilité des actions menées
- Gérer un ou plusieurs points de vente
- Accueillir une clientèle française et étrangère et animer des prestations oenotouristiques
- Représenter un domaine ou une marque auprès d'institutions, de clients et de partenaires

AU PROGRAMME :

- Expertise vins et spiritueux (112h)
- Management (14h)
- Gastronomie (78h)
- Marketing et marketing du luxe (70h)
- Communication professionnelle (94h)
- Oenotourisme et Langues (122h)
- Compétences transverses (80h)
- Commercialisation (91h)

A L'ISSUE DE LA FORMATION

- Bachelor Niveau Bac+3 : Attestation de l'IRS - Campus de Thuir
- Attestation de la Région Occitanie - Master Level Sud de France
- TOEIC
- WSET niveau 2
- Certificat HACCP

PARTENAIRES

Cette formation est uniquement dispensée en partenariat avec l'Ecole des Vins du Languedoc, l'UPVD, la chambre des métiers des PO

Se former à l'

IRS

Programme complet disponible sur www.suddefrance-sommellerie-thuir.com
Nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

8 MOIS
2 JOURS PAR MOIS
5250€

LES CLASSES PREPARATOIRES

Les concours de Sommeliers sont de véritables tremplins pour la carrière des sommeliers et cavistes, ouvrant les portes des postes et des établissements les plus prestigieux, tant en France qu'à l'international. Attester de son excellence dans ces concours permet de les propulser vers les sommets de la profession.

Cependant, tout comme le concours de Médecine, une préparation rigoureuse et intensive est indispensable pour réussir. Chaque point compte, voire même un demi-point peut faire la différence, car la sélection repose sur plusieurs critères : votre aisance relationnelle, votre culture générale, la compréhension précise des consignes, la théâtralisation du service, la gestion du stress ou encore votre capacité à prendre la parole en public.

Faire confiance à nos formateurs et coachs experts pour se préparer au mieux, c'est l'assurance d'acquérir toutes les clés pour atteindre le podium !

OBJECTIFS :

- **Acquérir les clés de la préparation et de la réussite des concours de Sommeliers et de Cavistes**

CONCOURS VISES :

A l'issue de la formation, les élèves seront capables de :

- **Meilleur Sommelier de France**
- **Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Chateau Neuf du Pape**
- **Concours Régionaux**
- **MOF Sommellerie**
- **Meilleur Caviste de France**
- **World Skills Métiers Sommeliers**

AU PROGRAMME :

- **Expertise vins et spiritueux**
- **Gestion du stress**
- **Theatralisation**
- **Gestion de la préparation de concours**
- **Techniques de service**
- **Culture générale - Sommellerie / Gastronomie**
- **Concours Blancs**

FORMATEURS REFERENTS

MICKAEL VILLACHENOUX
Responsable des classes préaratoires
Formateur en Sommellerie

Maitre Sommelier, Michael Villechenoux prépare depuis longtemps les sommeliers et jeunes sommeliers aux concours régionaux et nationaux, avec passion et bienveillance.

Au service de la sommellerie française depuis 35 ans, il exerce en tant que Chef sommelier, Acheteur vin, caviste , et Responsable de salle dans de nombreux établissements prestigieux : Ministère de la Défense , Domaine du Grand Veneur, "La Table d'Alain Jaume", Le Palais du Carré, ...

GEORGES GRACIA
Formateur en Sommellerie et Gastronomie

Maitre Sommelier, il a officié en tant que Chef Sommelier et Directeur de la Restauration d'établissements prestigieux : Les Prés d'Eugénie restaurant du chef Michel Guérard, Hostellerie du Vallon de Valrugues, l'Hôtel de la Cité de Carcassonne,...
Depuis plus de 10 ans, Georges intervient désormais en tant que formateur, coach et consultant dans la restauration française .
Il est aussi au service de la sommellerie française à travers l'asso des Sommeliers Languedoc-Roussillon et Rhône Sud, en tant que Président

Se former à l'

I R S

Programme complet disponible sur www.suddefrance-sommellerie-thuir.com
Nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

8 MOIS
2 JOURS PAR MOIS
5250€

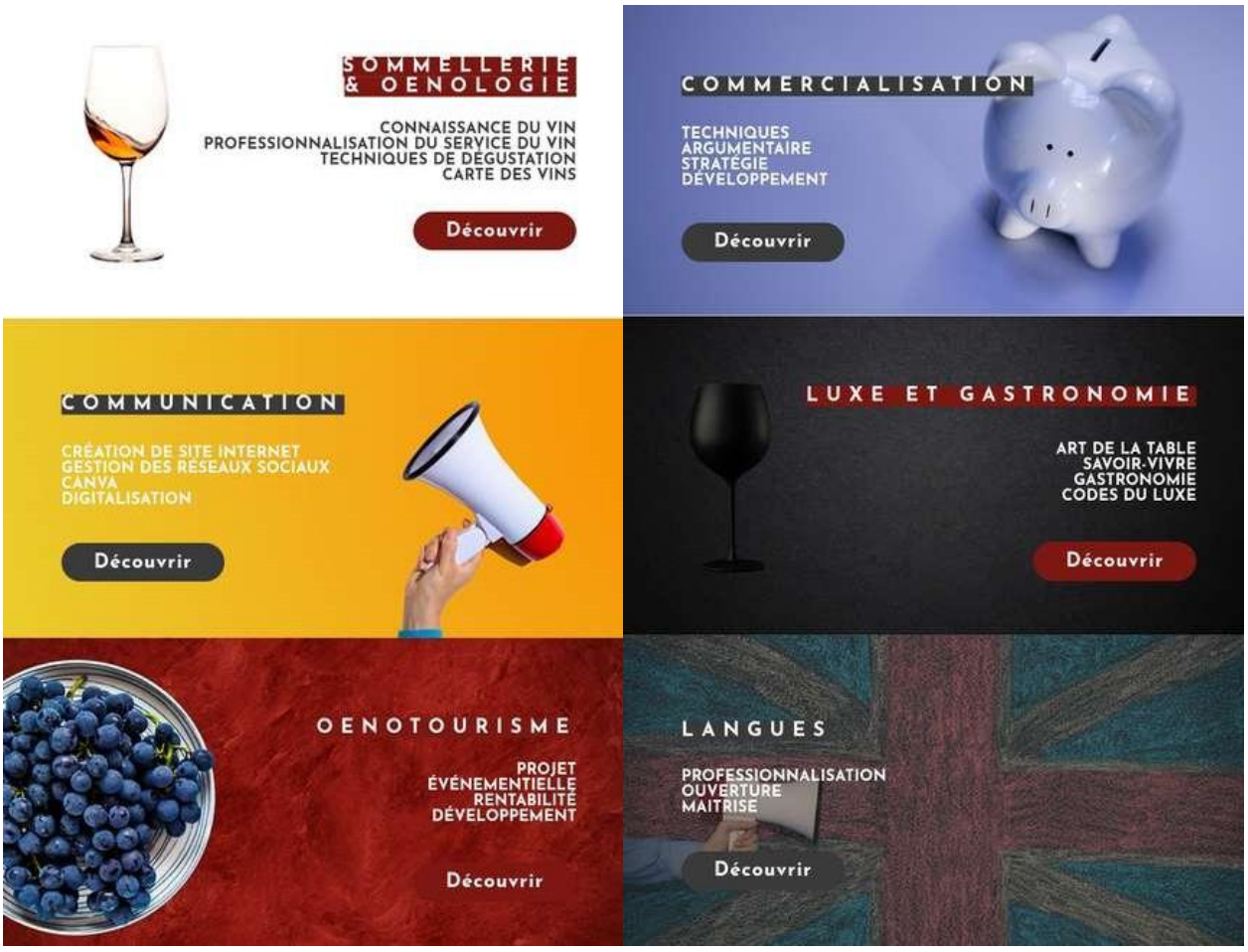
LES FORMATIONS COURTES

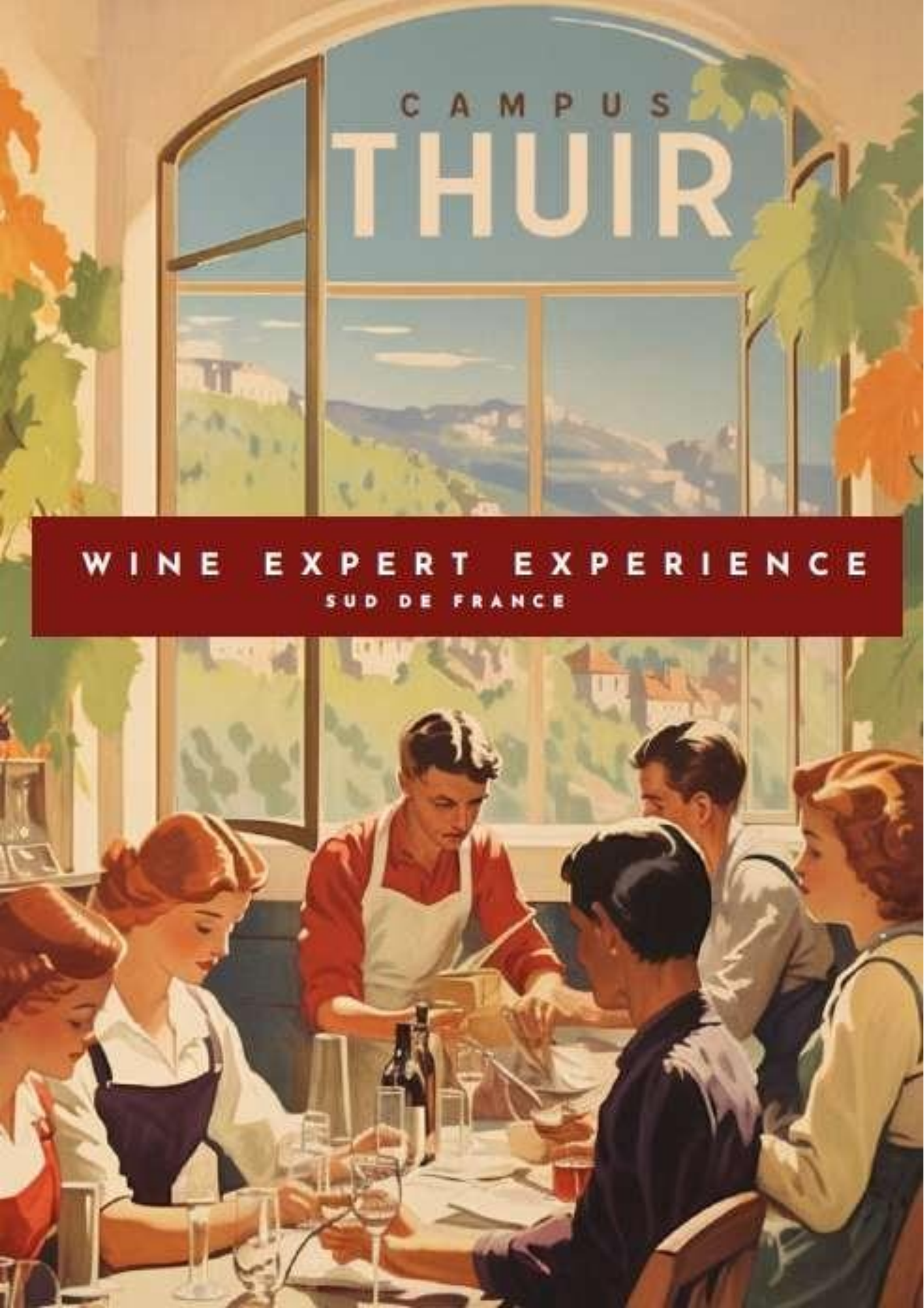
L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France propose des formations courtes et immersives dédiées aux métiers du vin, conçues pour répondre aux besoins des professionnels du secteur, des restaurateurs, des cavistes, des responsables de cave ou des passionnés souhaitant se perfectionner.

Les particularités de nos formations :

- **Accès aux professionnels : Les participants bénéficient d'un accès direct à des experts renommés - sommeliers, œnologues, producteurs - offrant une vision pratique et concrète du secteur viticole.**
- **Pédagogie immersive et expérientielle : Les formations sont fondées sur une approche immersive qui privilégie l'apprentissage par le cas pratique. Les participants apprennent directement sur le terrain, et les porteurs de projets peuvent même venir avec leurs propres projets, pour obtenir un accompagnement adapté.**
- **Programmes sur mesure : L'IRS propose également la possibilité de créer des programmes personnalisés, adaptés aux besoins spécifiques des participants et des entreprises, garantissant ainsi une formation ciblée et pertinente.**

Ces formations, d'une durée de 1 à 5 jours, offrent une opportunité unique de développer des compétences concrètes tout en établissant des contacts précieux au sein du réseau viticole.




CAMPUS
THUIR
WINE EXPERT EXPERIENCE
SUD DE FRANCE

WINE EXPERT EXPERIENCE

ALLIER FORMATION & OENOTOURISME ?
C'EST POSSIBLE !

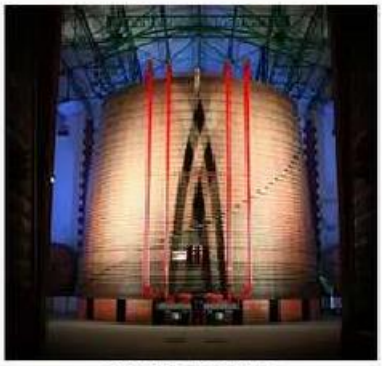
L'Office de Tourisme Aspres Thuir, opérateur de voyage agréé, en partenariat avec l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France et la Communauté de Communes des Aspres , vous proposent de vivre un expérience de Sommellerie, en totale immersion dans le Sud de la France. Disponibles en Anglais et en Français, les "Wine Expert Expérience" sont très apprécié par les sommeliers et oenophiles étrangers

À PARTIR DE
400€/PERS*

FORMATION SOMMELLERIE

L'excellence de la Sommellerie Française vous ouvre les portes pour une formation au sein de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France .

Compris : 2 demi-journées de formation et de dégustation



CAVES BYRRH

Découvrez le plus grand foudre en chêne du Monde (Guiness World Record) et la saga de la succes story mondiale de la marque Byrrh .

Une visite guidée des mythiques Caves Byrrh

OENOTOURISME

Partez à la découverte des secrets du vignoble catalan et à la rencontre des vignerons, accompagné par un maître de chai expert.

Deux visites guidées dans les vignobles du Roussillon

HÉBERGEMENT

Hotel ou chambre d'hôte de charme, vivez l'immersion de l'art de vivre du sud de la France, au coeur des Aspres !

Compris : 3 nuits + petits déjeuners

FIRST: Hébergement classique en hôtel

RESTAURATION

Nous avons sélectionné pour vous le meilleur de la gastronomie locale.

Compris : 2 déjeuners + 3 diners

FIRST: Restauration non comprise

TRANSPORT

Notre chauffeur vous récupère à l'aéroport de Gérone/Béziers ou à la gare de Perpignan et vous accompagnera sur toute la durée du séjour.

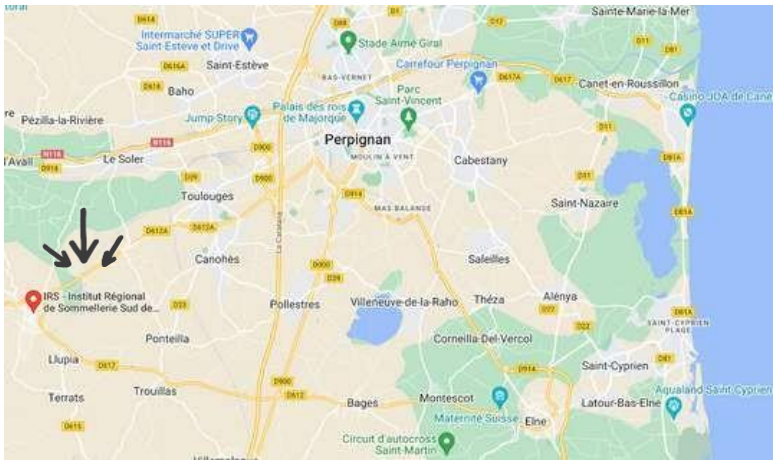
Transferts aéroport/gare + déplacements pendant le séjour

FIRST	CLASSIQUE	PRESTIGE	LUXE
400€/pers*	700€/pers*	670€/pers*	1150€/pers*

https://www.suddefrance-sommellerie-thuir.com/wine-expert-tour

Accès et accessibilité

INFOS PRATIQUES



IRS
THUIR - CAVES BYRRH
4 Boulevard Violet
66300 THUIR

Tel : +33 4 68 81 82 43
Mail : administration@suddefrance-sommellerie.com

Coordonnées GPS
Latitude : 42.6354844
Longitude : 2.7559577

ACCÈSSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous veillons au respect de l'accueil des personnes concernées et étudions les différentes situations afin d'envisager l'accès et le suivi des formations. Pour toute question et afin d'anticiper un aménagement qui serait nécessaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Laetitia MATHIEU : administration@suddefrance-sommellerie.com– tél : +33 (0)6 65 57 86 28

Un parking avec place PMR est situé à 2min .
L'établissement possède un ascenseur et le bâtiment est un ERP respectant les normes d'accessibilité

ACCÈS

- Depuis Perpignan, sortir de Perpignan direction A9 sortie 42 puis suivre D612 A direction « Thuir – Prades »
- Depuis Montpellier, par l'A9, direction Perpignan, sortie 42 (Perpignan-sud), suivre direction D612 "Thuir-Prades"

-

- aéroport de Perpignan à 20 min
- gare de Perpignan à 18 min

TRANSPORTS EN COMMUN

- Depuis l'aéroport : Bus Ligne 7 direction « Cabestany ». Arrêt à Perpignan : Catalogne. Changer de trottoir pour la ligne 2,6,8,9,13,14,15

- Depuis la gare : Prendre ligne de bus 570 ou 571

RESTAURATION

Les restaurateurs et commerçants de la ville de Thuir vous accueillent pour vous restaurer.
Situé au centre ville , le campus est idéalement placé.
Retrouvez tous nos partenaires restaurateurs sur notre site internet , onglet : nos partenaires / restaurants

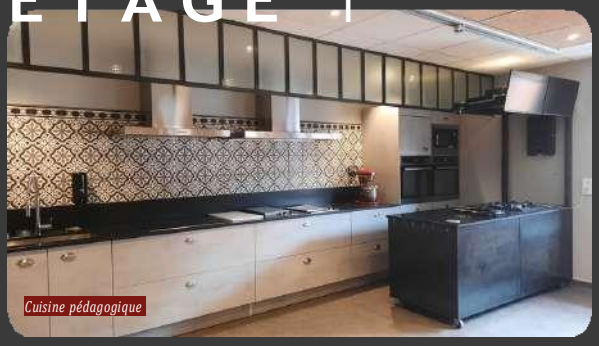
HEBERGEMENT

Les hébergeurs du Territoire des Aspres (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, gîtes vignerons) vous accueillent pour votre séjour.
Retrouvez tous nos partenaires hébergeurs sur notre site internet , onglet : nos partenaires / hébergeurs

IRS

Thuir - Caves Byrrh

ETAGE 1

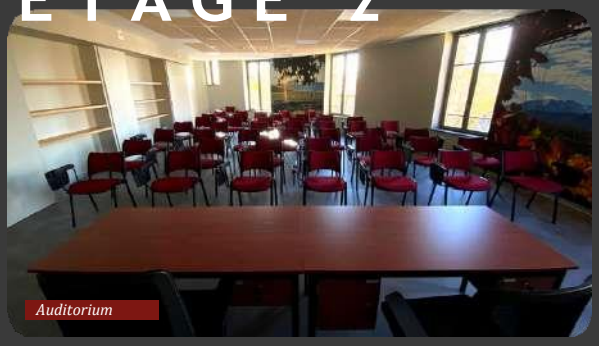


Cuisine pédagogique

Capacité : 18 postes + formateur
Postes individuels modulables - Matériel de cuisine
Poste formateur : Gaz , Four , Réfrigérateur, Hôtes aspirantes , matériel de cuisine
Caméra enregistreuse connectée à un écran plat

Cuisine pédagogique

ETAGE 2



Auditorium

Capacité : 50 personnes + formateur
Chaises avec tablette individuelle - Modulable
Ecran géant tactile

Salles de cours x2

Capacité : 30 personnes + formateur
Bureaux et chaises modulables
1 évier
Ecran géant tactile

ETAGE 3

Laboratoire d'analyse sensorielle

Capacité : 18 postes + formateur
Espace de dégustation individuel , évier individuel,
Lumière blanche (dégustation) , cave à vin de service
Ecran géant tactile

Bar de mixologie

Capacité : 20 postes + formateur Bar de mixologie modulable en salle de dégustation
Bar équipé, lave verres , évier, réfrigérateurs
Espace de dégustation individuel , tablette rétractable (fond blanc)
Lumière blanche (dégustation) , lumière jaune tamisée (bar)
Caméra enregistreuse connectée Ecran géant tactile

ETAGE 4

Roof Top

Capacité : 80 personnes + formateur
Espace modulable
Bar équipé, évier , lave verre, réfrigérateurs
Ecran géant tactile

Roof Top

Terrasse avec vue à 360° sur les Aspres , le Canigou et la ville de Thuir

Oenotourisme

INFOS PRATIQUES

VISITER LES CAVES BYRRH

Berceau du célèbre apéritif "Byrrh", n'hésitez pas à y retrouver la plus grande cuve en chêne du monde qui s'impose comme une véritable prouesse technique avec sa contenance d'1,000,200 litres.!

L'Office de tourisme propose un parcours moderne et innovant, liant nouvelles technologies et patrimoine historique ainsi que de nombreuses animations, ateliers et master class pour découvrir le Byrrh, le vin et la gastronomie locale.

Plus d'informations :
Caves Byrrh : www.caves-byrrh.fr

THUIR: VILLE CULTURELLE ET FESTIVE

Située à seulement 16 km de Perpignan, accessible en transports en commun, cette ville propose tout au long de l'année de nombreuses animations et événements culturels. Thuir célèbre la musique, la danse, le théâtre, les arts, les traditions festives de Catalogne, les arts de la rue , mais aussi et surtout la gastronomie et le vin...
Evènement incontournable : Le Festival Pelliculive qui allie Cinéma, Musique, Vin et Gastronomie

Programmation et infos de la ville de Thuir: www.thuir.fr/

DECOUVRIR LES ASPRES

C'est un territoire aux paysages contrastés où se mêlent patrimoine et gastronomie. Les « Aspres » (terres « arides » en catalan) vont du pied du Canigou, en collines harmonieuses jusqu'à la plaine du Roussillon et offrent de magnifiques points de vue jusqu'à la Mer Méditerranée.

COTE TERROIR
Faites une pause chez nos producteurs locaux et régalez vous en y dégustant leurs produits typiques catalans (miels, canards, escargots, fromages, huile d'olives...). Et surtout n'oubliez pas de vous arrêter dans un de nos nombreux domaines viticoles qui sillonnent le territoire pour déguster nos vins d'excellence en appellation AOP Cotes du Roussillon village Les Aspres ou pour découvrir les vieux millésimes de vin doux naturel en AOP Rivesaltes .

Organisation du concours

PARTENAIRES

PARTENAIRES FINALE CONCOURS UDSF MSF 2024 à THUIR

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

PARTENAIRES NATIONNAUX UDSF

IRS THUIR
4 Boulevard Violet
66300 Thuir
+ 33 4 68 86 59 83
www.suddefrance-sommellerie-thuir.com
administration@campus-thuir.com

ORGANISATION IRS CAMPUS DE THUIR

Présidence : Mme Nicole GONZALEZ

Référente pédagogique : Mme Laetitia MATHIEU - administration@campus-thuir.com - 06 95 09 00 47

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional