



INAUGURATION DE LA SALLE DE DÉGUSTATION CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Paris (09 décembre 2024) – L’inauguration d’une toute nouvelle salle de dégustation a marqué la collaboration historique qui lie Champagne Nicolas Feuillatte à la prestigieuse école hôtelière FERRANDI Paris.

Le lancement officiel, en présence de la Direction des deux établissements, des enseignants, élèves et alumni, symbolise dix ans d’étroites relations entre les deux institutions et la reconnaissance de valeurs communes d’excellence et de transmission des savoirs et de l’Art de vivre à la française.



De gauche à droite : Christophe Juarez - Directeur Général de Champagne Nicolas Feuillatte, Jean-Paul Rigal - Président du Conseil de Ferrandi Paris, Guillaume Roffiaen - Chef de Caves de Champagne Nicolas Feuillatte, Dominique Restino - Président de la CCI Paris Ile-de-France et Thomas Allanic - Directeur Général de Ferrandi Paris

La salle de 100m² a été créée avec les enseignants de la grande école hôtelière en coordination avec l'équipe œnologique de Champagne Nicolas Feuillatte. Copie presque conforme de l'espace du Chef de Caves Guillaume Roffiaen à Chouilly (Marne), la salle est destinée à accueillir étudiants et intervenants **pour l'enseignement de la Sommellerie**. Elle est divisée en deux parties : une réservée à la **technique du Vin** pouvant accueillir 18 postes de dégustation autour d'une table rétro-éclairée ; et une autre dédiée à la mise en situation de **l'Art du Service**, délimitée par un bar.



Salle de dégustation Champagne Nicolas Feuillatte à Ferrandi Paris

« *Nous sommes particulièrement fiers de voir se concrétiser les échanges nourris qu'entretiennent nos deux institutions depuis plus de 10 ans,* » se félicite **Christophe Juarez, Directeur Général de Champagne Nicolas Feuillatte**. « *Ils se veulent fidèles à l'ambition de nos fondateurs qui ont souhaité faire œuvre de formation pour les générations futures. Nous accueillons chaque année apprentis et professeurs pour les initier à la complexité de l'élaboration des vins de Champagne lors d'un parcours sur mesure de visite en caves, présentations détaillées et d'exercices subtils d'accords Mets-Vins qui reflètent parfaitement nos exigences réciproques en matière de formation.* »

« *L'inauguration de la salle de dégustation Nicolas Feuillatte au sein de FERRANDI Paris marque une étape importante et offre à nos élèves un cadre de formation exceptionnel qui leur permettra d'approfondir leurs connaissances dans l'univers du champagne et du vin,* » souligne **Thomas Allanic Directeur Général de FERRANDI Paris**. « *Depuis 2013, nous avons tissé un lien privilégié avec les équipes de Champagne Nicolas Feuillatte qui accueillent nos étudiants français et internationaux lors de visites pédagogiques, leur transmettent leurs compétences et nous accompagnent également lors des moments forts de la vie des étudiants comme leurs remises de diplômes.* »

Des apports pédagogiques techniques spécifiques conçus par Nicolas Feuillatte sont ainsi intégrés au programme d'enseignement de FERRANDI Paris des campus de Paris, Bordeaux, Dijon et Rennes et aux restaurants d'application, adaptés de la Champagne Academy, un programme interne mis en place par la Maison pour parfaire la connaissance et les pratiques viti-vinicoles auprès de ses 5000 vignerons-adhérents, de son personnel et de partenaires externes en France et à l'étranger.

Le Chef de Caves Guillaume Roffiaen a ouvert les lieux en proposant un atelier œnologique avec des verres noirs pour une dégustation à l'aveugle de deux champagnes, secondé par les futurs sommelières. Parallèlement, les élèves en Bachelor Arts Culinaires et entrepreneuriat de FERRANDI Paris, encadrés par les Chefs-enseignants Marc Alès, MOF 2000 et Frédéric Mignot, ont proposé un menu en harmonie avec les cuvées emblématiques de la gamme dédiée spécifiquement aux professionnels CHR, Réserve Exclusive Brut et Rosé, et Organic Extra Brut.

Ces cuvées sont un appel à la gastronomie avec des vins qui accompagnent une infinité de mets et accords. En œuvrant main dans la main avec les chefs et les restaurateurs, comme Nicolas Feuillatte le fait avec les vignerons, un réseau d'amis de la marque s'est construit. Nicolas Feuillatte & Friends rassemble au sein d'une grande famille internationale des chefs-ambassadeurs français mais aussi italiens, suisses, autrichiens et allemands autour de produits finement sélectionnés et associés aux champagnes dédiés au circuit spécialisé On-Trade.



Les élèves de Ferrandi Paris



À PROPOS DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE :

Fondée en 1976 au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs en Champagne, Nicolas Feuillatte incarne l'engagement et la passion de ses 5 000 vignerons répartis sur l'ensemble de l'Appellation.

Nicolas Feuillatte s'est rapidement hissé au premier rang des marques de Champagne en France et est actuellement troisième au niveau mondial. Le manifeste de Nicolas Feuillatte : le champagne est un vin issu d'un terroir unique dont la vocation est de faire apprécier ses qualités exceptionnelles au plus grand nombre.

La gamme reflète la richesse et la diversité du terroir champenois, avec un encépagement de plus de 2 700 ha, dont 13 des 17 Grands Crus, et 33 des 42 Premiers Crus. On y retrouve le savoir-faire et le style de son Chef de Caves Guillaume Roffiaen, qui élabore ses cuvées avec finesse, élégance et fruit vrai en signature.

www.nicolas-feuillatte.com

À PROPOS DE FERRANDI PARIS

Grande école hôtelière, membre de la Conférence des grandes écoles (CGE), FERRANDI Paris forme 2 500 étudiants du CAP au Bac +5 et 2 000 adultes en formation continue sur 5 campus : Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Rennes et Dijon. Elle se distingue par sa capacité à innover, en France et à l'international.

Créée il y a plus de 100 ans par la CCI de Paris Ile-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire.

www.ferrandi-paris.com