



SOMMELIERS

DATING

2023

CARNET DES
BIOGRAPHIES





LES
BIOGRAPHIES
DES SOMMELIERS



SOMMAIRE

Liste des Sommeliers

PAGE  PAGE

• Pierre BAUD	4	• Jean-Luc JAMROZIK	23
• Augustin BELLEVILLE	5	• Christopher LAFAY	24
• Marie BESSIN	6	• Sarah LE GUEN	25
• Olivier BUFFERNE	7	• Élise LEMOINE	26
• Emmanuel CADIEU	8	• Chunxia LIU	27
• Julien CHIRON	9	• Isabelle MABBOUX	28
• Amaury DE LUSSY	10	• Florian MAGAND	29
• Aurélie DEHARBE	11	• Cécile MALESCOT	30
• Guillaume DELVERT	12	• Albert MALONGO NGIMBI	31
• Arnaud DEMERSEMAN	13	• Gregory MIO	32
• Laurent DERHE	14	• Lucas MOLES-ZAHONERO	33
• Serge DUBS	15	• Marianna PALATELLA	34
• Hugo FOURS	16	• Fabrice PEYRARD	35
• Patrice FRANK	17	• Maéva ROUGEOREILLE	36
• Pauline GOLDIN	18	• Valère ROUSSEL	37
• Théo GRIBLING	19	• Logan THOUILLET	38
• Jocelin GROS	20	• Davy TIN	39
• Mikaël GROU	21	• Marie WODECKI	40
• Maud GUICHARDAZ	22		

PIERRE BAUD

POLLEN *
AVIGNON (84)



Pierre Baud est un autodidacte. Cet annécien a beaucoup voyagé dans son enfance et a goûté au vin de garage de ses grands-parents, dans le Bordelais, dès son plus jeune âge. Son père étant militaire, Pierre a suivi une scolarité générale au Lycée militaire d'Aix-en-Provence qui le destinait à une carrière similaire. Mais, n'ayant pu valider les concours, il a besoin d'air et part à Londres. Il y apprend la langue, et travaille en parallèle au Orrery, un restaurant gastronomique. C'est dans cet établissement que la passion naît. Il lui manque cependant quelque chose... le côté culturel : raison pour laquelle il choisit la sommellerie. C'est une rencontre avec Aurélien Gil-Artagnan, au restaurant de Paul Bocuse Le Bistrot de Paris, en Floride, qui confirme définitivement son choix d'orientation. De retour en France, il prend le poste de sommelier à La Réserve de Nice. Puis il part à Avignon et débute à l'Hôtel d'Europe, où il rencontre le chef sommelier des lieux, Jérémy Leone. Il décide alors de se former à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse afin de valider son expérience, et entre au restaurant du chef Mathieu Desmarest, **Pollen*** en tant que chef sommelier et responsable de salle. Pierre crée intégralement la carte des vins et boissons de ce restaurant. Cette année, Mathieu Desmarest a fait l'acquisition d'un second établissement sur Avignon, Bibendum, dont Pierre signe la carte des vins. Il a également reçu la distinction de Sommelier PACA par le Gault et Millau en 2019.

« Le vin c'est une invitation au voyage. C'est un produit pour lequel il faut être honnête, vis-à-vis des gens que l'on sert et de l'établissement dans lequel on travaille. J'ai fait le choix d'une carte orientée vers des vins en bio et biodynamie, mais pour moi ce qui prime c'est l'absence de défaut afin de se faire plaisir. »

AUGUSTIN BELLEVILLE

COMPTOIR GASTRONOMIQUE *
GROUPE YANNICK ALLÉNO

PARIS (75)



Cet annécien de souche n'était pas destiné à la sommellerie. Ses premiers pas, il les fait en cuisine, au lycée hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains. Au cours de son BTS cuisine, il découvre les attraits de la salle et choisit de poursuivre sa voie avec une mention complémentaire en sommellerie au CFA de Dardilly. Une année qu'il effectue en alternance à l'Abbaye de Talloires, aux côtés de son maître d'apprentissage, Charles-André Charrier. À seulement 23 ans, il est un membre du **groupe Yannick Alléno** depuis deux ans. Premier sommelier au Pavillon Ledoyen***, à Paris, il évolue actuellement au **Comptoir Gastronomique***, une expérience qui lui permet d'avoir un contact privilégié et différent avec les clients.

« Notre vocation est de faire vivre une expérience gustative unique. Pour ce faire, je travaille à rendre la sommellerie ludique et attrayante pour nos clients. »



MARIE BESSIN

LE PAPAGAYO
TOULOUSE (31)



Marie Bessin a choisi l'univers du vin lors d'une reconversion professionnelle. Après des études de littérature et de philosophie, elle travaille à la promotion de la culture française à l'université de Galatasaray, à Istanbul. En parallèle de ses études, elle travaille dans la restauration, un milieu qui l'attire particulièrement. Elle décide donc de s'y consacrer pleinement et de se spécialiser dans le vin. Son Brevet Professionnel sommellerie en poche, Marie intègre le 5 Wine Bar en tant que sommelière, à la suite de Nathan Menou. Récemment, Marie a pris son envol et a acquis son propre établissement, **Le Papagayo**, dont elle est également la cheffe sommelière.



Pour moi le vin doit être démocratisé, car c'est avant tout un produit qu'il faut rendre accessible pour le plaisir de sa consommation. >>





OLIVIER BUFFERNE

L'AUPIHO * - DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX-DE-PROVENCE (13)



Formé au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, dans la Drôme, avec une mention complémentaire sommellerie, ce sommelier a eu l'occasion de travailler dans de beaux établissements étoilés, entre autres : en Angleterre, au Manoir aux Quat'Saison**, puis en France à La Villa Madie***, et à La Cabro d'Or***. Des lieux de renommée qui lui ont permis de parfaire ses connaissances dans le domaine vitivinicole et dans le service haut de gamme. Depuis cinq ans, Olivier officie en tant que Sommelier en chef au **Domaine de Manville******, un luxueux complexe hôtelier en Provence, ouvert en 2014. Olivier s'occupe essentiellement du restaurant gastronomique **L'Aupiho***, avec une carte des vins de près de 1 000 références récompensée, pour la deuxième année consécutive, dans le top 100 des Meilleures Cartes de Vins de France par *Terre de vins*.

« Être sommelier est une vocation, un métier d'exception. J'ai le privilège de l'exercer dans un lieu magique, en Provence, là où règnent le luxe et l'excellence. Nous avons la chance de faire découvrir à notre clientèle nos plus beaux terroirs d'ici et d'ailleurs. »



EMMANUEL CADIEU

CHEVAL BLANC

PARIS (75)



Breton, **Emmanuel Cadieu** a pourtant choisi Tain-l'Hermitage pour achever sa formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration et se spécialiser dans la sommellerie. Que ce soit lors de stages, ou bien au fur et à mesure de son évolution professionnelle, il a toujours connu des maisons étoilées. Le Martinez***** à Cannes, Lameloise*** à Chagny et Gordon Ramsay à Londres lui ont ainsi permis de découvrir des caves d'une belle richesse. D'un séjour d'une année en Australie, il a ramené aussi la connaissance des vins de l'hémisphère Sud avec un titre de Meilleur Jeune Sommelier du pays, ainsi qu'une médaille de bronze lors de la finale internationale. De retour en Europe, il a encore choisi Londres et le mythique club privé 67 Pall Mall pour vivre une expérience forte. Paris est désormais son décor : celui où, après une longue attente due à la pandémie, il a débuté l'aventure du **Cheval Blanc** en tant que chef sommelier, le palace dont l'ouverture dans les anciens locaux de La Samaritaine constituait un événement très attendu. Un lieu majestueux qui abrite entre autres le restaurant Plénitude***. Un poste qui lui sied à merveille et pour lequel il a récemment été promu au rang de Directeur de sommellerie.

« *H*auteur des ambitions de ce groupe qui compte désormais cinq établissements de prestige dans le monde. » »

JULIEN CHIRON

GRÉGORY COUTANCEAU

LA ROCHELLE (17)



En janvier 2019, la carte des vins de ce restaurant résolument tourné vers la mer remportait le premier prix du trophée « Le Tour des Cartes » dans la catégorie restaurant gastronomique. Le fruit d'un travail notamment mené depuis huit ans par **Julien Chiron** qui bénéficie de toute la confiance de Grégory Coutanceau.

Formé à la sommellerie au lycée hôtelier de La Rochelle, il a enchaîné les stages dans des établissements prestigieux avant de prendre son premier poste au sein de la brigade de salle du restaurant étoilé Michelin Les Sources de Caudalie au Château Smith Haut Lafitte dans le vignoble bordelais. En 2011, il a retrouvé La Rochelle, d'abord à La Source puis, deux ans plus tard, en rejoignant **Grégory Coutanceau**, un chef qui multiplie les initiatives avec deux restaurants, un service de traiteur et même une école de cuisine où Julien occupe le poste de Chef exécutif sommelier.

Inspirée de coups de cœur, de nouveaux talents mais aussi d'incontournables, c'est une carte des vins stimulée par la découverte d'hommes et de femmes de la terre passionnés et fiers de leurs vignes.



AMAURY DE LUSSY

LE PRESOIR D'ARGENT ** GORDON RAMSAY
BORDEAUX (33)



La vocation s'éveille tôt chez ce jeune homme au parcours remarquable. Son bac technologique en hôtellerie-restauration lui permet de découvrir les multiples facettes de ce milieu : côté cuisine et côté service. **Amaury de Lussy** se lance ensuite dans un BTS hôtellerie-restauration en alternance au Thalazur Cabourg Hôtel, une expérience qui le décide à approfondir ses connaissances dans le vin. Il poursuit une mention complémentaire en sommellerie à Bordeaux. Pendant cette année d'étude, Amaury fait un stage à La Table de l'Espadon, restaurant gastronomique du Ritz à Paris pour lequel il travaille un an et demi de plus. Ce jeune sommelier revient en terres bordelaises pour travailler à La Grande Maison de Bernard Magrez jusqu'à la fermeture de l'établissement en 2020. Mais quand une porte se ferme, une autre s'ouvre... Amaury a trouvé sa place auprès du chef Gordon Ramsay au **Pressoir d'Argent****, restaurant gastronomique de l'InterContinental de Bordeaux et est, depuis quelques mois, devenu assistant chef sommelier de cet établissement.

« *Toujours rechercher des nouveautés ! Les vigneronns sont surprenants et très différents les uns des autres, une belle carte se constitue de classiques mais aussi de nouvelles pépites.* »

AURÉLIE DEHARBE

TERRE BLANCHE HÔTEL SPA GOLF RESORT *****

PROVENCE CÔTE D'AZUR (83)



Née à Nice, dans les Alpes-Maritimes, **Aurélie Deharbe** a fait une reconversion professionnelle après la naissance de son fils en 2010. C'est à cette occasion qu'elle a découvert sa vocation au travers des cours de vin. Aurélie a donc fait une mise à niveau avec un BTS hôtellerie-restauration et a effectué un stage en cave à vin. Afin de se spécialiser en sommellerie, Aurélie a acquis une expérience en service à l'École Hôtelière de Paul Augier à Nice en alternance dans un restaurant gastronomique. Son Bac hôtellerie en poche, elle entre à La Chèvre d'Or** à Èze, en tant que commis sommelière. Après sa saison, Aurélie est prise à l'hôtel de **Terre Blanche******* en tant que commis sommelière au restaurant Faventia* qui a obtenu l'étoile cette année-là avec l'équipe en place. Un parcours qui n'aurait pas eu lieu sans la présence de Patrick Baroli, chef sommelier chez Alain Llorca* à Saint-Paul-de-Vence, qui lui a donné le contact de Philippe Magne à la Chèvre d'Or** ; Philippe Jourdin, MOF étoilé, chef avec qui elle fait ses premiers accords mets et vins ; et enfin, Alexandre Pauget, chef sommelier de Terre Blanche présent lors de son arrivée, qui lui a appris la rigueur du métier. Aujourd'hui, Aurélie est cheffe sommelière de l'ensemble de l'établissement Terre Blanche et a remporté cette année deux trophées lors du concours des 100 meilleures cartes pour Le Gaudina, une brasserie de luxe, et pour Le Faventia*, restaurant gastronomique.

« Le vin est une histoire, et chaque vin a sa propre histoire...
D'où l'importance de connaître des anecdotes à raconter aux clients sur les flacons que nous leur faisons découvrir. »

GUILLAUME DELVERT

RITZ *****
PARIS (75)



Guillaume Delvert suit des études de lettres à l'université avant de se rediriger vers les métiers de la restauration en 2012. Après une année en salle il effectue son apprentissage de sommellerie en alternance au Saint-James Paris, où il reste jusqu'en 2015, année où il s'envole pour l'Australie. Il travaille alors huit mois en tant que sommelier à Sydney dans divers brasseries et restaurants gastronomiques. De retour en France en septembre 2016, Guillaume suit un BP de sommelier à l'ICOP Paris, afin de solidifier ses connaissances. Il fait sa première année d'alternance à l'hôtel Royal d'Évian-les-Bains et sa seconde année au Ritz Paris. D'apprenti en 2017 à Directeur adjoint de la sommellerie en 2022, Guillaume s'épanouit et s'affirme au **Ritz Paris*******, maison d'excellence. En parallèle, Guillaume effectue un diplôme de viticulture-œnologie au Lycée agricole d'Amboise de novembre 2021 à juin 2022, ce qui changera son approche du vin et son rapport à ceux qui le font.

« J'aime partager le vin simplement, tout en gardant à l'esprit que servir à manger et à boire est un acte fort, presque sacré, et c'est lorsque ce besoin naturel s'allie au plaisir qu'une alchimie se crée et transcende les gens. Le vin peut magnifier cela et ce d'une multitude de façons. Le meilleur vin est celui que je n'ai pas encore bu, la soif de découvrir est ma plus grande motivation. »

ARNAUD DEMERSEMAN

LE P'TIT ZINC

ROUEN (76)



En tant que normand, **Arnaud Demerseman** sait se montrer déterminé. C'est en 2006, après une carrière comme cadre supérieur dans une grande entreprise française, qu'il décide de vivre de sa passion pour le vin en embrassant une nouvelle carrière en tant que restaurateur. Il reprend tout d'abord La Walsheim, restaurant reconnu sur la place de Rouen ayant pour spécialité toute la gastronomie alsacienne, avant de devenir propriétaire en 2014 du **P'tit Zinc** qui lui a permis de diversifier sa carte des vins au grand plaisir de sa clientèle autour d'une cuisine bistrot. Épicurien, curieux, il n'hésite pas à aller au contact des vignerons dans toutes les régions françaises avec certainement un coup de cœur pour le Languedoc-Roussillon. En 2020, il est devenu président de l'association régionale des sommeliers afin de réunir les professionnels normands, de valoriser leur métier et en particulier la filière cidricole. Il a récemment ajouté une corde à son arc avec l'ouverture de deux « Cave pour tous », des lieux où il peut partager ses petites pépites et grandes cuvées, avec le projet d'ouvrir d'autres caves, pour le bonheur de tous les œnophiles !

« Riche de 500 références, sa carte offre un large éventail du savoir-faire des vignerons qu'il suit. Présent en 2018 et 2019 parmi les plus belles cartes des vins dans la catégorie brasseries, bistrots et restaurants bistrologiques des trophées Le Tour des Cartes organisé par Terre de vins, il s'est imposé cette année. »



LAURENT DERHE

COMPTOIR ET DÉPENDANCES

FRONTONAS (38)



Laurent Derhé fait partie depuis 2007 des rares sommeliers arborant le col tricolore symbolisant le titre de « Meilleur Ouvrier de France ». Il est également un personnage incontournable de la sommellerie à Lyon et en Rhône-Alpes où il occupe la présidence de l'association régionale. Laurent était en outre suppléant de David Biraud lors du concours du « Meilleur Sommelier Europe-Afrique » en 2017 à Vienne.

Il est aujourd'hui propriétaire de **Comptoir et dépendances**, un restaurant à l'esprit brasserie, aux frontières de l'Isère et du Rhône. Une adresse où il met en avant les vins qui ont conquis son palais, notamment lors de visites dans différents vignobles. Dans le même temps, il dispense des formations en France et à l'étranger, tout en assurant la vente de vins.

« Curieux par nature, Laurent Derhé est sans cesse en recherche de nouveautés afin de satisfaire ses clients, que ce soit ceux du restaurant ou ceux qui lui font confiance pour constituer leur cave. »

SERGE DUBS

AUBERGE DE L'ILL - LES HARAS **

ILLHAUESERN (68)

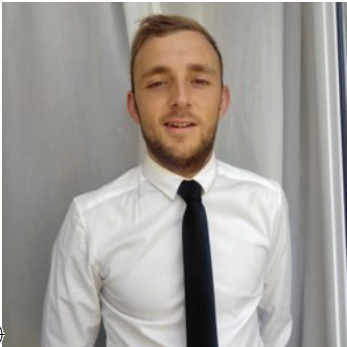


Le parcours de **Serge Dubs** est marqué à la fois par la fidélité et par un esprit de compétition. La fidélité se caractérise par des décennies de présence à **L'Auberge de l'ill****, l'adresse gastronomique de la famille Haeberlin, à quelques kilomètres de Colmar. L'esprit de compétition se résume par un incroyable palmarès. À 21 ans, il devient Meilleur Sommelier d'Alsace puis décroche le titre de Meilleur Sommelier de France en 1983, celui de Meilleur Sommelier d'Europe en 1988 et enfin Meilleur Sommelier du Monde l'année suivante. Un parcours sans faute qui s'accompagne d'un investissement total dans l'univers associatif. Président pendant six ans de l'Union de la Sommellerie Française, il est également un membre actif de l'organisation des épreuves internationales de sommellerie, un rôle qui l'a conduit à être membre du jury au Concours du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique, à Chypre en 2021. Lors de l'année 2022, il participe au jury pour les concours de Meilleur Sommelier de France, de Meilleur Sommelier d'Asie et d'Océanie et lors des sélections pour les MOF. Il est également Président de l'association des Sommeliers d'Alsace qui va fêter ses 50 ans cette année, porteur du titre honorifique de Grand Maître de la confrérie Saint-Étienne d'Alsace. Il a eu aussi le privilège d'être décoré du Bretzel d'Or, une récompense qui honore les personnes qui contribuent à mettre en valeur le territoire alsacien. Enfin, en 2023, il était présent en février à Paris dans le jury pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde.

« La carte d'un restaurant triplement étoilé pendant plus de cinquante ans ne peut se limiter au seul vignoble alsacien dont Serge Dubs est aujourd'hui le plus célèbre des porte-drapeaux. Le passage très certainement temporaire à deux étoiles n'a rien changé à l'esprit de qualité et de recherche qui anime ce sommelier. »

HUGO FOURS

ÉVIAN RESORT
ÉVIAN-LES-BAINS (74)



Hugo a un parcours professionnel en restauration quelque peu atypique. Après l'obtention d'un BTS Hôtellerie-Restauration option Cuisine et arts de la table en 2016, il effectue une saison sur l'île de Porquerolles en cuisine. Par la suite, devenu barman en Angleterre, il découvre le service du vin. Néophyte dans ce domaine, il choisit de se spécialiser en effectuant une Mention complémentaire en sommellerie à Bordeaux, une année où il effectue son alternance au Château Lafaurie-Peyraguey avec Adrien Cascio, chef sommelier. Là, il découvre l'univers du vin en grand. L'expérience se poursuivra pendant trois ans en passant par un statut de sommelier puis de chef de rang, une expérience en salle qui lui permet de parfaire ses connaissances des accords mets-vins. Redevenu sommelier au restaurant le Skiff Club à l'Hôtel Ha(a)itza sur le Bassin d'Arcachon aux côtés de Simon Verger et Thomas Mazeyrie, il découvre l'univers des concours et prépare celui du Sud-Ouest, l'occasion de vivre de superbes rencontres avec les vigneron. Depuis 2023, il est assistant chef sommelier de Loïc Chavasse-Frette, à l'**Hôtel Royal à Evian-les-Bains**.

« L'univers du vin m'apparaît comme une carte d'identité sur le monde. À la découverte d'un domaine, le vin rassemble une identité, un lieu, un terroir, un savoir-faire, un savoir-faire cultural, des traditions... La curiosité doit être le maître mot du sommelier. »



PATRICE FRANK

GRUPE SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER
MONTE CARLO (98)



Partagé entre sa passion pour le rugby et les études, **Patrice Frank** a débuté en sommellerie au restaurant étoilé L'Échassier, à Cognac. On le retrouve ensuite au Château de l'Yeuse, toujours en Charente, et au CFA de Cognac où il est formateur. Président de l'association des sommeliers Poitou-Charentes Sud Vendée, il se lance dans une activité de conseil avant de mettre le cap sur la principauté de Monaco.

Il a officié pendant près de vingt ans en tant que chef sommelier à l'Hôtel de Paris où il a dirigé une brigade de 14 sommeliers avec une cave de 450 000 bouteilles, proposées aux clients une fois arrivées à leur apogée. Depuis peu, il a investi un nouveau rôle, celui de Chef Sommelier exécutif du **groupe SBM**.

Il a également assuré la présidence de l'Association Monégasque des Sommeliers.

« La carte des vins fait la part belle aux vins français qui représentent 90% du volume. Champagne, Bourgogne et Bordelais sont les régions les plus représentées. »

PAULINE GOLDIN

MOULIN DE LÉRÉ *

VAILLY (74)



Cette savoyarde pure souche est d'abord passée par des études de droit avant de découvrir les vertus du nectar des dieux. Son temps libre, **Pauline Goldin** le passe aux côtés de sa mère, qui tient un bar dans un petit village de Haute-Savoie, à Boège. C'est là que le déclic a lieu. Pauline décide de faire le tour du monde et commence à travailler dans la restauration en Australie, une expérience qui valide son projet professionnel. De retour en France, elle revient dans sa région natale et occupe un poste de serveuse dans un restaurant de Morzine. Son intérêt pour le vin grandissant, elle choisit de postuler au BP Sommelier de Beaune en 2019 et découvre alors sa réelle vocation. Au cours de cette formation, elle effectue un stage au restaurant de Yoann Conte**, qui l'embauche par la suite. Pauline y évolue auprès de Bastien Debono, chef sommelier et personnage central dans son expérience professionnelle. Un tremplin qui l'amène aujourd'hui à officier en tant que cheffe sommelière au **Moulin de Léré***.

« Le vin est fait de rencontres. C'est au cours d'échanges que j'ai découvert mon amour pour le vin et la sensibilité qui est liée à cet univers...

Un parcours passionnant et passionné qui a semé la belle graine qui est ici ce jour. »

THÉO GRIBLING

LE DOMAINE DE LA KLAUSS *****
MONTENACH (57)



Theo est un jeune sommelier en perpétuelle formation. Faisant ses armes au **Domaine de la Klaus******* depuis presque cinq ans, il a le privilège de grandir en même temps que ce prestigieux établissement. Un lieu où il se sent à sa place et qui lui offre l'opportunité de gravir les échelons : il a débuté en tant que commis de salle, puis a occupé le poste de chef de rang. Un parcours qui l'a mené à s'intéresser au vin et donc à porter la casquette de sommelier, un habit qui lui sied à merveille puisqu'il est devenu à ce jour chef sommelier de cet établissement. Le point le plus surprenant et le plus beau, c'est que ce jeune sommelier est totalement autodidacte. Comme il aime le dire : *« j'ai suivi cette initiative car de mon point de vue c'est la façon la plus simple de rester connecté au client, pour garder les pieds sur terre et la tête près du terroir ! »* Un profil qui se nourrit d'expériences et de sa soif de connaissances.

« La sommellerie est pour moi un art, un métier de partage où nous transmettons chaque jour un peu de patrimoine dans le verre et l'oreille de notre clientèle. »

JOCELIN GROS

TERRE BLANCHE HÔTEL SPA GOLF RESORT*****

TOURRETTES (83)



Dès 15 ans, après un job d'été en tant que chef de rang dans un petit village du Haut Var, Jocelin décide de s'orienter vers les métiers de l'hôtellerie-restauration. Étudiant au lycée hôtelier Paul Valéry à Menton, ce jeune homme a eu la chance d'effectuer tous ses stages à l'hôtel de la Résidence de la Pinède, nouvellement Cheval Blanc St-Tropez. En 2015, il décide de se spécialiser dans le service et suit une mention complémentaire barman au cours de laquelle il a effectué son stage à **Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort*******, suivi d'une saison en tant que barman dans son ancien établissement. Entre Terre Blanche et Jocelin c'est un coup de foudre, le lieu de ses rêves où il a la chance de travailler depuis 2016. Au cours des saisons, il a pu gravir les échelons du bar tout en apprenant la sommellerie au côté d'Aurélie Deharbe, ce qui lui vaut aujourd'hui d'avoir la double casquette de chef barman et d'assistant chef sommelier.

« *Ce que j'aime dans mon nouveau poste c'est la possibilité de satisfaire notre clientèle de multiples façons : derrière un bar en laissant exprimer ma créativité ou en dénichant la juste bouteille.* »

MIKAËL GROU

LE CHAT-BOTTÉ * - HÔTEL BEAU RIVAGE

GENÈVE



Après avoir animé un bar à vins au Cambodge, ce Breton a peaufiné sa formation à Dinard et pris goût aux concours réservés aux élèves sommeliers. En 2009, il intègre la brigade de l'Hôtel Four Seasons George V à Paris. Il y a passé six ans et a atteint à quatre reprises la finale d'un concours national de sommellerie. En 2015, il a rejoint l'équipe qui a lancé le restaurant parisien A mère puis, un an plus tard, a mis le cap sur l'Australie où il a remporté le titre de Meilleur Jeune Sommelier du pays et a acquis une maîtrise de l'anglais qu'il a mise à profit à Londres au sein de la brigade du restaurant Alain Ducasse*** situé dans le palace The Dorchester, face à Hyde Park. Depuis le début de l'année 2020, c'est en Suisse qu'il exerce son talent. L'**Hôtel Beau Rivage**, palace genevois, et son restaurant gastronomique étoilé lui permettent d'évoluer dans un décor prestigieux et de partager ses connaissances avec une clientèle très internationale.

« La carte a une orientation très française, avec un penchant très marqué pour les vins de Bordeaux. Les vins de la confédération helvétique sont également mis en valeur. Mais le propre d'un sommelier est de toujours chercher la nouveauté. »

MAUD GUICHARDAZ

LE DOMAINE DU COLOMBIER *

MALATAVERNE (26)



Diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en 2017, **Maud Guichardaz** décroche son premier emploi en tant que sommelière-caviste à la Maison M. Chapoutier à Tain-l'Hermitage. Au bout de quelques mois, elle s'envole en Californie, à Paso Robles, où elle travaille dans la production pour l'Aventure Winery, aux côtés de Stephan Asseo. Maud choisit de poursuivre son tour du monde vers l'Australie pour découvrir les wineries de Sydney à Perth. Elle travaille quelques mois en production pour Mount Langi Ghiran dans les Grampians au nord-ouest de Melbourne avant de sillonner les wineries à bord de son van. De retour en France en décembre 2019, elle est embauchée comme cheffe sommelière au restaurant gastronomique du **Domaine du Colombier*** à Malataverne dans la Drôme en février 2020. Maud y est toujours en poste, avec l'immense satisfaction d'avoir obtenu, avec l'équipe du chef Jean Michel-Bardet, une étoile au Guide Michelin en mars 2021.

« Je suis très attachée à l'âme du vin, au travail qu'il y a en amont et au vigneron qui l'a conçu. Je propose du bonheur en bouteille, parce que je m'identifie à chaque vin que j'ai à la carte, je connais chaque vigneron, et je comprends tout le travail qu'a nécessité une telle œuvre. »

JEAN-LUC JAMROZIK

D'OR ET DE VINS

PARIS (75)



Président de l'Association des sommeliers de Paris, **Jean-Luc Jamrozik** a trouvé sa voie alors qu'il était déjà entré dans la vie professionnelle. Après avoir acquis de l'expérience en salle, il rejoint l'Université du vin de Suze-la-Rousse, en sort major de promotion et part mettre ses nouvelles connaissances à l'épreuve de la clientèle anglaise. Il passera notamment trois ans aux côtés des frères Roux, au « Gavroche », à Londres. Quand il retrouve la France, il pose son bagage à l'Hôtel Baltimore pour un bail de longue durée.

Aujourd'hui, il est le sommelier référent du site internet **www.doretdevins.com**, spécialisé dans le conseil et la vente de vins sur Paris et à travers la France. Par ailleurs, il apporte son expérience, tant dans la constitution de la carte que la formation du personnel à L'Hôtellerie du Bas-Bréau qui propose deux restaurants à Barbizon.

« Si les premiers pas du site internet étaient destinés à valoriser les vins de Corse dans la capitale, l'évolution et l'élargissement de l'offre a été aussi rapide que le développement de la clientèle. Désormais l'ensemble du vignoble français est représenté. »

CHRISTOPHER LAFAY

LE CHAPON FIN *
BORDEAUX (33)



Natif de Bordeaux, **Christopher Lafay** a grandi aux États-Unis. Son père, chef pâtissier pour de grandes maisons étoilées, a été sa première approche de l'univers de la gastronomie et du vin. Pourtant, ce jeune homme ne se destinait pas à la sommellerie mais au rugby. C'est au hasard des rencontres que Christopher s'est découvert une passion pour le vin. Christopher a commencé par une mention complémentaire à Bordeaux, qu'il a complété par les WSET 1, 2 et 3. Ses premières expériences, il les a vécues aux Quatre coins du vin, un bar emblématique de la cité bordelaise. Après avoir fait ses armes, il a eu l'occasion de faire des extras auprès de Pierre Gagnaire à La Grande Maison de Bernard Magrez, à Bordeaux, avant sa fermeture. Une expérience qui lui permet de rencontrer Jérôme Billot, chef du restaurant Ginette et du bar restaurant Madame Pang, dont il devient le chef sommelier attitré. Deux belles adresses, pour lesquelles il a entièrement réécrit la carte des vins et boissons. Après un passage au restaurant d'Anne-Sophie Pic**- Beau-Rivage Palace à Lausanne, à Maison Nouvelle*, l'un des restaurants du chef Philippe Etchebest, et un poste de représentant sommelier-conseil pour Michaël Llodra, Christopher a récemment été engagé en tant que chef sommelier du **Chapon Fin***.

« J'ai à cœur de trouver l'harmonie qui créera l'émotion la plus intense pour le client, que ce soit dans un vin ou dans la découverte de subtils breuvages sans alcool, tels que des thés. »

SARAH LE GUEN

MARÉE HAUTE

OLÉRON (17)



Cette jeune femme, native de Royan, en Charente-Maritime, a eu un parcours sans faute dans le service. Titulaire d'un BTS Hôtellerie et restauration obtenu à l'école hôtelière de Boulazac, Sarah poursuit son apprentissage avec un Bachelor Service et sommellerie de luxe à l'Inseec de Bordeaux. Lors de cette année de formation, en 2021, elle intègre l'équipe de L'Huïtrier Pie dans le cadre de son apprentissage. Passionnée de vin, un domaine dans lequel Sarah se sent particulièrement à sa place, elle décide de poursuivre ses études vers un Master commercialisation vins & spiritueux, qu'elle obtient également à l'Inseec. L'Huïtrier Pie est sa première réelle expérience en tant que sommelière. Un parcours en devenir que cette jeune femme au caractère jovial et dynamique, façonne au jour le jour au travers de partages et d'échanges chez **Marée Haute**, qu'elle a rejoint il y a un an.

« Nous travaillons la carte des vins en collaboration avec les chefs : on y retrouve des flacons conventionnels, bios ou travaillés en biodynamie, des incontournables de la région et des trésors venus d'ailleurs dont j'ai à cœur de conter les histoires.



ÉLISE LEMOINE

LE SALON FRANÇAIS
ANNECY (74)



Le vin ? Un coup de foudre à 16 ans. Issue d'une famille de vignerons (domaines Bergeret à Nolay et Pommard), cette passion mène Élise à étudier pendant cinq années au Lycée Viticole de Beaune, afin de se former au métier de vigneronne et au commerce du vin. Une première expérience en Bourgogne lui donne le goût d'animer des conférences sur les vins. Une expérience qu'elle a par la suite enrichie au travers de la sommellerie, du commerce de vins sur Internet, du métier de caviste (France et Genève) et de la vente et conseil en fromages.

Fine analyste de la lecture des vignobles et des personnages qui les façonnent, de la dégustation et des accords mets vins, elle cherche à « semer la graine » de la passion du vin.

Élise est aujourd'hui ambassadrice des Vins de Bourgogne et de Chablis, formatrice en sommellerie, accréditée WSET, secrétaire de l'Association UDSF Savoie-Alpes-Bugey et vient récemment d'intégrer **Le Salon français**, un bar à vin bistro-bonomique au cœur de la Venise des Alpes.

« J'ai à cœur de transmettre, tant aux étudiants qu'aux professionnels de la restauration, la passion du vin en partenariat avec l'interprofession des vins de Savoie. »

CHUNXIA LIU

JIEYO
BORDEAUX (33)



Surnommée « Luna » par ses collègues, **Chunxia Liu**, d'origine chinoise, est titulaire d'un Master d'interprète. Un diplôme qui l'a amenée à côtoyer le milieu des affaires dans son pays natal, où les échanges sont orientés vers le vin et le fromage. C'est ainsi qu'elle a commencé à déguster, afin de comprendre et de pouvoir décrire les vins. Passionnée par ce produit, elle décide de venir en France, et s'établit à Bordeaux. Elle suit alors une formation de Conseil en sommellerie, qui la conforte dans son choix, et décide de poursuivre. Elle ajoute une formation d'un an en viticulture et œnologie à l'ISVV de Bordeaux et passe en parallèle le WSET 3, ce qui lui permet d'acquérir des connaissances au niveau du vignoble mondial. Luna se lance alors dans un Diploma, qu'elle passe avec succès à Londres. Actuellement, elle débute un Master of Wine, titre le plus élevé dans la profession de sommelier, et a récemment été élue ambassadrice des vins italiens. Après un passage en tant que cheffe sommelière au restaurant le 7, qui se situe au 7^e étage de la Cité du Vin de Bordeaux, puis au fameux Chapon Fin, cette jeune femme ambitieuse a décidé de changer d'horizon, direction Paris où elle travaille comme directrice d'achat à l'épicerie japonaise **Jieyo**, pour ses sakés et vins. Elle est également consultante et formatrice pour la cave Acavino et travaille sur un livre destiné aux accords mets chinois et vins de Bordeaux.

« Le vin est un produit magique, vivant, qui évolue avec le temps et qui permet le partage. J'aime choisir les cuvées que je mets à la carte et pouvoir échanger avec les clients sur ces vins. »

ISABELLE MABBOUX

L'AUBERGE DE L'ÎLE
L'ÎLE-BOUCHARD (37)



Franco-suisse, **Isabelle Mabboux** a pris un grand virage après l'obtention d'un Bac littéraire. Direction le lycée hôtelier de Thonon où elle obtient un BTS en gestion hôtelière et marketing puis c'est en Alsace qu'elle décroche une mention complémentaire sommellerie avant d'être sacrée « Meilleur Élève Sommelier ». Séjours à l'étranger et dans le vignoble précédant son entrée dans le monde de la gastronomie, notamment chez Régis Marcon. Isabelle a occupé durant de nombreuses années le poste de Responsable Sommellerie & Achats Boissons de l'Impérial Palace à Annecy. Elle gérait alors les achats de vins pour l'ensemble des restaurants ainsi que pour Le Cinq, à La Clusaz. Elle a notamment été finaliste du concours du Meilleur Sommelier de France en 2018. Elle a également offert son expertise en tant que Responsable Sommellerie & Achats Boissons du groupe PVG qui inclut L'Impérial, Le Pélican, Le cœur du village, L'Alpen Roc, Le Christiana, et Le Beauregard. C'est aujourd'hui l'**Auberge de l'Île** qui bénéficie des qualités de sommière d'Isabelle.

« Le vignoble savoyard est mis en valeur mais je recherche avant tout l'accord juste d'ici ou d'ailleurs. »



FLORIAN MAGAND

TÊTEDOIE *

LYON (69)

Florian commence son parcours en restauration en 2015 dans une guinguette des bords de Saône, près de Lyon, au restaurant La Paillote, en tant que runner. Cette expérience le pousse à poursuivre vers un BTS Hôtellerie-Restauration au Lycée Jehanne de France au cours duquel il fait son alternance au restaurant Victoria Hall à Lyon. Il continue avec une Mention Complémentaire et effectue cette fois-ci son stage au sein du restaurant triplement étoilé Paul Bocuse. Puis, après une courte période au Léon de Lyon (avec Laurent Gerra), il rejoint un établissement simple de Lyon, le Harner, où il apprend en autonomie la gestion de la cave du restaurant. C'est en juin 2021 que Florian intègre l'équipe du Chef MOF Christian Têtedoie, dont il est à ce jour le chef sommelier.

« Le vin est avant tout un partage dont je suis le transmetteur. J'ai particulièrement à cœur de faire découvrir notre région, la Vallée du Rhône. »

CÉCILE MALESCOT

LE COMPOSTELLE

TUSSON (16)



Cécile a gravi les échelons un à un dans l'univers de la sommellerie. Après un CAP et un BEP en école hôtelière, Cécile couronne son parcours par une Mention complémentaire en sommellerie. Ses diplômes en poche, elle part travailler deux ans en Angleterre au Manor House Hotel****, une expérience riche qui l'amène à intégrer l'établissement de Ladurée à Paris, pendant deux ans également. Puis changement de décor avec un poste de sommelière au Moulin de Villeray* en Normandie. Après une escale de six mois dans le Sud-Ouest, à l'Hostellerie du Périgord, Cécile décide de s'installer dans son propre restaurant, **Le Compostelle**, une aventure qu'elle mène en partenariat avec son mari depuis 2001.

Membre de l'UDSF depuis dix ans, Cécile vient d'obtenir le titre de Maître sommelière en 2022 et est la nouvelle Présidente de l'association des sommeliers Poitou-Charentes depuis janvier 2023.

« Le vin c'est le partage, la convivialité, les rencontres et la transmission de passionnés. L'amour de mon métier. »

ALBERT MALONGO NGIMBI

LE GRAND CONTRÔLE * ALAIN DUCASSE
AIRELLES CHÂTEAU DE VERSAILLES *****

VERSAILLES (78)



Né en Occitanie, à Béziers, **Albert Malongo Ngimbi** s'intéresse au vin au cours de ses études dans la filière Service et commercialisation. Souhaitant approfondir ses connaissances théoriques et pratiques au travers de nouvelles rencontres, il découvre l'univers de la sommellerie, une passion qui ne le lâche plus. Après un Bac hôtellerie-restauration, il se dirige donc vers un Brevet Professionnel de Sommelier, obtenu en 2014. Albert acquiert son savoir-faire à La Table Lionel Giraud, à Narbonne, puis intègre le Groupe Taillevent, à Paris, où il croise la route d'Antoine Pétrus, une personne qui a particulièrement marqué sa carrière. Des expériences qui lui ont permis d'asseoir une certaine légitimité et qui l'ont mené à entrer en poste, en tant que sommelier, au restaurant d'Alain Ducasse au Plaza Athénée. Il est aujourd'hui chef sommelier de l'établissement **Le Grand Contrôle***, toujours dans le Groupe Alain Ducasse, au sein de l'**Hôtel Airelles Château de Versailles**.

« Le vin reste et restera la seule boisson offrant un tel panel de saveurs, de textures, d'arômes et à la fois de plaisirs nous permettant de naviguer au travers de délicieux souvenirs. »



GREGORY MIO

HÔTEL LE PLACE D'ARMES *****

LUXEMBOURG



Après avoir obtenu son diplôme de sommellerie au Lycée Hôtelier de La Rochelle, **Gregory Mio** a multiplié les expériences à travers différents pays, dont la Suisse et l'Allemagne, dans de grands établissements étoilés tels que le Domaine de Châteaueux** à Genève, ou l'Hôtel Chais Monnet & Spa***** à Cognac, avant de poser ses valises au Luxembourg, à l'**Hôtel Le Place d'Armes*******.

Féru de découvertes, il passe une grande majorité de son temps libre à arpenter les vignobles européens, en vue d'agrémenter ses connaissances, nécessaires à la préparation des différents concours auxquels il participe. Il obtient le titre de Meilleur Sommelier du Luxembourg en novembre 2022, et a représenté le Luxembourg au concours du Meilleur Sommelier du Monde 2023 à Paris.

LUCAS MOLES-ZAHONERO

LE BAUDELAIRE * - LE BURGUNDY PARIS *****

PARIS (75)



Lucas Moles-Zahonero commence son parcours de façon classique avec une mention complémentaire en sommellerie obtenue en 2016 à Montpellier. Le marché de l'emploi n'étant pas favorable pour lui à cette époque, il part travailler dans les bars de Barcelone, une expérience qu'il a poursuivie en faisant du service sur les plages privées du sud de la France puis dans quelques établissements de Genève. C'est à ce moment que son destin se dessine : il est appelé par le chef Frédéric Anton, et travaille alors aux côtés de Benjamin Roffet, à la direction de la sommellerie du restaurant Le Jules Verne*. Son profil étoffé, Lucas se voit proposé le poste de chef sommelier au **Baudelaire***, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Burgundy, à Paris, dont le chef Anthony Denon a récemment intégré l'équipe à ses côtés.

« Le vin est pour moi un produit de générosité, de partage. Étant originaire du Languedoc, j'ai à cœur de faire découvrir ce terroir encore méconnu qui offre pourtant un large panel de saveurs. »

MARIANNA PALATELLA

AKRAME *

PARIS (75)



Marianna est originaire du sud de l'Italie et a grandi dans une petite ville historique des Pouilles : Lucera. Elle a choisi l'œnologie par passion. Son diplôme de Master en Sciences Politiques la prédestinait à une carrière de journaliste, métier qu'elle a exercé un temps avant de suivre des études en sommellerie avec l'AIS (Association Italienne des Sommeliers) à Foggia, pour sa culture personnelle. Son diplôme obtenu, elle comprend que le vin est sa vocation. Après avoir travaillé avec un vigneron à Lucera, l'Agricola Paglione, un temps marquant de son parcours, Marianna part à Paris et commence sa carrière de sommelière au restaurant Drouant. Ce lieu chargé d'histoire et bénéficiant d'une cave centenaire lui a permis de forger son expérience auprès de Cyril Menard, chef sommelier du restaurant. Elle officie à ce jour en tant que cheffe sommelière au restaurant **Akrame***.



Le vin est pour moi le meilleur voyage de ma vie, sans barrières ni douanes, le passage à travers l'Histoire, la géographie, les paysages, les sourires et les mains qui travaillent la terre, les parfums, les sensations, les souvenirs et la tradition. C'est un tour du monde tout en étant assis à table.



FABRICE PEYRARD

GEORGES BLANC *** - GROUPE GEORGES BLANC

VONNAS (01)



Bien avant de rejoindre le Groupe **Georges Blanc*****, la vie de **Fabrice Peyrard** a d'abord été celle d'un étudiant en histoire de l'art qui a choisi de prendre un grand virage alors qu'il était en maîtrise. C'est vers le service, dans l'univers de la bière, qu'il s'est dirigé à Strasbourg et à Metz, affirmant au passage son potentiel à gérer les lieux et les équipes. Des atouts appréciés au moment de rejoindre Vonnas, il y a presque neuf ans. Présent d'abord au sein de la boutique Georges Blanc, il a pris ensuite la responsabilité de La cave à manger, la vitrine du restaurant gastronomique avec ses 140 000 bouteilles, en même temps que de la centrale d'achat. En collaboration avec le chef sommelier, il travaille notamment sur la sélection des vins destinés aux établissements satellites du groupe. Afin de parfaire ses connaissances, il a suivi la formation au Brevet Professionnel Sommelier à Beaune et représentait le célèbre chef, en janvier 2019, pour recevoir le premier prix du Trophée du Tour des Cartes dans la catégorie « restaurants gastronomiques de prestige » décerné par *Terre de vins*.

« Avec un ensemble de dix restaurants qui vont de la plus haute gastronomie à l'esprit bistrot, le Groupe Georges Blanc*** doit être en mesure de répondre à toutes les demandes de la clientèle en termes de vin. »

MAÉVA ROUGEOREILLE

JEAN SULPICE ** - L'AUBERGE DU PÈRE BISE *****
TALLOIRES (74)



Maéva Rougeoreille fait son apprentissage en sommellerie à Villeneuve-les-Avignon, Relais & Châteaux Le Prieuré* en 2010-2012. Arrivée à Paris en janvier 2013, elle passe quatre ans au Mandarin Oriental avec Thierry Marx et David Biraud au Restaurant Sur Mesure** jusqu'en 2016. Puis elle part en Australie travailler pour le groupe Vue de Monde, à Melbourne, de 2016 à 2019. Elle revient en France et travaille trois ans aux côtés de David Biraud, l'occasion de pérenniser ses acquis. En novembre 2022, un nouveau chapitre s'ouvre pour Maéva qui fait son entrée en tant que cheffe sommelière à l'**Auberge du Père Bise*******, en Haute-Savoie. Originaire de Nouvelle-Calédonie, elle a grandi dans une famille d'épicuriens. L'attrait des terroirs viticoles et le goût du relationnel se sont vite imposés comme une évidence.

« Je souhaite travailler dans la continuité de ce qui a été fait par mon prédécesseur en enrichissant la cave avec de nouveaux vignobles en France et par-delà les frontières entre lacs et montagnes. La cave de l'Auberge est un témoin du temps, un trésor d'émotions. Faire le lien entre cette richesse, la personnalité du chef et la magie du lieu est un challenge que je me sens prête à relever. Cuisine, salle et sommellerie, nous faisons partie d'un tout lié par l'émotion que l'on souhaite transmettre aux clients. »

VALÈRE ROUSSEL

L'ATELIER DU PEINTRE *

COLMAR (68)



Valère Roussel passe un BEP et un Bac Professionnel service et commercialisation à Gérardmer, dans les Vosges, proche de son Alsace natale et de l'Allemagne. Au cours de ses stages, il découvre l'univers du vin, qui le passionne immédiatement par son aspect vivant et cette notion de partage. Il se dirige alors vers une mention complémentaire en sommellerie, au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas, où il suit l'enseignement d'Antoine Woerle, une personne qui l'a beaucoup influencé dans sa carrière, notamment par son humilité et sa modestie. Il croise également la route de Serge Dubs, avec qui il a le bonheur de partager ses connaissances sur le vin lors de dégustations, une personne qui l'a marqué par son humanité et son aptitude à transmettre son savoir-faire. Membre de l'Association des Sommeliers d'Alsace et de l'Union de la Sommellerie Française, il est également Maître Sommelier, une reconnaissance de ses pairs dont il est très fier. Curieux d'apprendre, Valère a quelque peu « bourlingué » avant de revenir sur sa terre natale. Il travaille depuis trois ans à **L'Atelier du Peintre***, un restaurant gastronomique tenu par le chef Loïc Lefebvre. Il y est chef sommelier avec l'envie de toujours transmettre son savoir-faire, raison pour laquelle il a à cœur de former la jeune génération. Il est également expert en vin pour la chambre des notaires du Bas-Rhin, un poste privilégié qui lui offre l'opportunité, lors de ventes aux enchères, de déterminer l'ordre de passage, la mise à prix, les lots... de vins de légende !

« Je recherche des vins élevés en bio ou biodynamie. J'ai à cœur de découvrir des domaines qui sont introuvables ou pas représentés en Alsace. Avec l'envie constante de découvrir la pépite, cette bouteille qui transmet une émotion, qui fait vibrer à la dégustation. C'est l'essence même du métier de sommelier. » »

LOGAN THOUILLEZ

DUENDE ** - HÔTEL L'IMPERATOR *****

NÎMES (30)



Logan Thouillez débute par un lycée hôtelier où il découvre la cuisine et se dirige petit à petit vers le vin. C'est un ami de sa famille, maître de chai à Blaye, qui va influencer son parcours. Il se décide donc à passer une mention complémentaire en sommellerie et poursuit ses études avec un Brevet Professionnel sommelier à Toulouse. Ses diplômes en poche, il travaille deux ans dans le restaurant L'Amphitryon **, à Colomiers. Puis il entre à l'Hôtel Balzac, et se forme au restaurant 3 étoiles du chef Pierre Gagnaire, à Paris. Celui-ci lui propose alors un poste à L'Imperator *****, un hôtel de luxe repris par le groupe Maison Albar Hotels, situé à Nîmes. Logan est en charge, depuis trois ans maintenant, des cartes pour les trois lieux que l'établissement propose : le restaurant gastronomique **Duende ****, la brasserie L'Impé et le Bar Hemingway. Ses cartes mettent les vins du Languedoc-Roussillon à l'honneur, avec la diversité de ses terroirs souvent méconnus, et également un large panel représentatif des autres vignobles français et mondiaux.

« J'ai à cœur de montrer que le Languedoc-Roussillon tient un rôle majeur sur la scène viticole française. J'ai choisi de construire nos cartes en plaçant l'humain en premier, une façon d'honorer le vigneron plus que l'appellation. On est une région qui favorise la diversité des terroirs, c'est ce que je souhaite faire découvrir au public. »

DAVY TIN

ORIGINE *

DIJON (21)



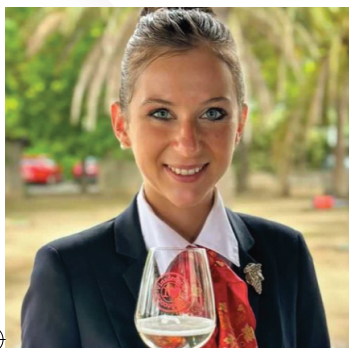
D'origine cambodgienne, Davy est né et a grandi à Dijon, en Bourgogne. Baigné dans l'univers du vin et entouré de vignes, il se dirige vers des études de sommellerie afin de combler un manque de connaissances à ce sujet. Il s'oriente donc vers un Brevet Professionnel Sommelier, qu'il passe avec succès au CFFPA de Beaune sous l'enseignement de Georges Pertuiset, ancien Président de l'Union de la Sommellerie Française, disparu l'année dernière. Davy se forme dans divers établissements mais ses expériences marquantes restent son premier poste de commis sommelier à La Maison Lameloise***, à Chagny, et son passage, durant trois ans, dans le groupe Alain Ducasse où il a acquis beaucoup de connaissances aux côtés de Gérard Margeon, chef sommelier exécutif du groupe Alain Ducasse, et Pierre-Charles Gandilhon, directeur adjoint de la restauration parisienne au sein du même groupe. Aujourd'hui, Davy est retourné à ses racines bourguignonnes et officie au restaurant **Origine***, tenu par le chef japonais Tomofumi Uchimura.

« Le vin est intimement lié aux sens. Je dis souvent à mes clients que le plus important est qu'ils se fassent plaisir, peu importe le flacon. »

MARIE WODECKI

L'ÉCRIN * - HÔTEL DE CRILLON *****

PARIS (75)



Après un Bac scientifique, Marie choisit de s'orienter vers l'hôtellerie. Elle effectue son Bachelor art culinaire et entrepreneuriat option pâtisserie au sein de l'École Ferrandi à Paris, et fait ses premières armes en Alsace, au restaurant Jean-Yves Schilliger. Cet établissement lui permet de comprendre les liens intimes du mets et du vin. Après une expérience de cheffe de partie pâtisserie chez Yoann Conte, elle décide de se réorienter vers la sommellerie et valide une mention complémentaire à Groisy. Lauréate du Trophée des Terroirs du Sud-Ouest et du Challenge Château Gassier en 2020, du Trophée Chapoutier en 2021, Marie a également été finaliste du Ruinart Sommelier Challenge en 2022. Point d'orgue, ses aptitudes lui ont valu d'être élue Meilleure Jeune Sommelière de France cette année et d'être promue sommelière au **Crillon***.



Le vin est pour moi un prescripteur de plaisir. Mon métier de sommelière signifie être l'interprète entre un vigneron et un consommateur.

Ainsi, j'essaie au quotidien d'être au mieux à l'écoute de mes clients afin de leur procurer une émotion et de leur expliquer ce que la personne derrière ce vin a voulu retranscrire.





NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





NOTES

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.





Handwriting practice area consisting of 20 horizontal rows. Each row is defined by two dotted red lines, one above and one below a central horizontal line.





SOMMELIERS DATING 2023

FRANCEBOISSONS

