

1^{er} concours inter-écoles belges de sommellerie



OBJECTIFS



Créé à l'initiative des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, en partenariat avec Business France et Convivialité & Business, ce concours a pour principaux objectifs de **sensibiliser les jeunes professionnels belges aux vins de ces appellations** et de **valoriser le côté moderne et accessible des vins AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur.**



Ce concours s'est déroulé en 3 étapes :

- **Des formations** sur les appellations AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur ayant eu lieu en 2014 dans les écoles hôtelières belges et sur le salon MEGAVINO.
- **La réalisation d'un dossier préparatoire et d'une mini-vidéo** de 2 minutes mettant en avant les appellations AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur ainsi que leur côté « moderne et accessible ».
- **La finale du concours** organisée dans le prestigieux cadre de la Résidence de France à Bruxelles : un questionnaire à remplir dans un temps imparti, une dégustation avec un vin intrus, un jeu de rôle sur la commercialisation d'un vin AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur et une question joker (cette fois en français), et enfin la présentation de chaque mini-vidéo.

BILAN

Edition – 2015



6 écoles participantes, 10 étudiants présélectionnés

- Hotelschool Ter Groene Poorte
- Ecole Hôtelière Provinciale de Namur
- Ecole Hôtelière de Charleroi-Marcinelle
- Hotelschool Vti Leuven
- Institut Notre-Dame Fleurus
- Institut Provincial d'Enseignement Secondaire – Ath



Institut d'Enseignement Technique Notre-Dame
Charleroi Ville Haute
52-62 rue de la Science 6000 Charleroi
Un métier pour chacun, une formation pour tous



ATH
institut agricole
du hainaut



UN CADRE PRESTIGIEUX

« Résidence de France à Bruxelles »



UN JURY DE PROFESSIONNELS



7 membres de jury

Gido VAN IMSCHOOT

Président de l'association des Sommeliers Flamands

Dries CORNEILLIE

Elu Young Sommelier Award of Excellence 2015 et sommelier au HERTOOG JAN

Yanick DEHANDSCHUTTER

Elu meilleur Sommelier de Belgique 2013 et sommelier au SIR KWINTEN

Marc MEDEVILLE

Vice-Président des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Catherine ALBY

Responsable communication et promotion du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Florence VARAINE

Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Stefaan MASSART

Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur



ANALYSE DES DOSSIERS ET MINI VIDEOS



TESTS ECRITS ET DEGUSTATION A L'AVEUGLE



TESTS ECRITS ET DEGUSTATION A L'AVEUGLE



JEU DE ROLE SUR LA COMMERCIALISATION D'UN VIN AOC

Bordeaux & Bordeaux Supérieur



JEU DE ROLE SUR LA COMMERCIALISATION D'UN VIN AOC

Bordeaux & Bordeaux Supérieur



Grande nouveauté cette année : MASTER CLASS pour les professeurs sur « L'évolution du sauvignon » animée par Thomas Costenoble, Directeur du Concours Mondial de Bruxelles



NETWORKING

Networking, discours de clôture et remise des prix réunissant près de 60 professionnels du secteur dont :

Jean BOUHON

Directeur commercial pour CINOCO GROUP/LE PALAIS DU VIN

Patrick VAN ACKER

Conseiller vin pour l'enseigne DELHAIZE

Dries CORNEILLIE

Young Sommelier Award of Excellence 2015 et sommelier au HERTOOG JAN

Philippe STUYCK

Journaliste pour le magazine « In Vino Veritas »

Marc VANEL

Journaliste pour « Les Vins du Soir »

Bernard VALERO

Ambassadeur de France

Autres Presse :

La DH, BELGA PRESS, VINOPRES,



NETWORKING



DISCOURS DE CLOTURE



REMISE DES PRIX



JURY ET LAUREATS DU CONCOURS



COMMUNICATION

- VIDEO DE L ECOLE GAGNANTE -

École Hôtelière Provinciale de Namur



<http://www.planete-bordeaux.fr/>

<https://www.youtube.com/watch?v=Vjww-mksgSQ>



COMMUNICATION

Plan média 2014 - 2015



Envoi d'un communiqué de presse fr et fl « Formation sur Salon MEGAVINO »

Octobre 2014

Presse, professionnels, leaders d'opinions, écoles d'hôtellerie et sommellerie

Envoi d'un communiqué de presse fr et fl « Pré-Concours »

Février 2015

Presse, professionnels, leaders d'opinions, écoles d'hôtellerie et sommellerie

Phoning auprès des principaux acteurs du secteur

Février 2015

Presse, professionnels, leaders d'opinions

Envoi d'un communiqué de presse fr et fl « Post Concours »

Mars 2015

Presse, professionnels, leaders d'opinions, écoles d'hôtellerie et sommellerie

Retombées presse, web et newsletter

Mars – Avril 2015

Presse, professionnels, leaders d'opinions



COMMUNIQUE DE PRESSE FORMATION – Octobre 2014



18.02.2015

Communiqué de presse pour diffusion immédiate

FINALE DU 1^{er} CONCOURS INTER-ÉCOLES BELGES DE SOMMELLERIE ORGANISÉ PAR LE SYNDICAT DES APPELLATIONS BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Suite au succès du 1^{er} « Concours inter-écoles flamandes de Sommelierie » organisé en 2014, le Syndicat des Bordeaux & Bordeaux Supérieur et l'agence BUSINESS FRANCE sont honorés de vous faire part de l'organisation du « 1^{er} Concours National inter-écoles de Sommelierie » visant à sensibiliser les futurs sommeliers à ces appellations tout en valorisant l'aspect moderne et abordable des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Suite à une première partie théorique (formation dispensée ces derniers mois dans les écoles par Florence Varaine, formatrice mandatée par le Syndicat des Bordeaux & Bordeaux Supérieur), les meilleurs élèves des établissements sélectionnés (Ath, Fleurus, Marcinelle, Namur, Ter Groene Poorte Bruges, VTI Leuven), coachés par leur professeur, s'affronteront en finale le lundi 2 mars dans le cadre prestigieux de la Résidence de France à Bruxelles en présence de son Excellence Monsieur Bernard VALERO Ambassadeur de France en Belgique.

4 épreuves attendront les candidats :

- Un questionnaire à remplir dans un laps de temps imparti
- Une dégustation commentée
- Un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur auprès de clients
- La présentation d'une mini-vidéo

Un jury de très haut niveau sera chargé de départager nos finalistes :

- Gido VAN IMSCHOOT, Président de l'association des Sommeliers Flamands
- César ROMAN, meilleur Sommelier de Bruxelles 2013 / COMME CHEZ SOI
- Yanick DEHANDSCHUTTER, meilleur Sommelier de Belgique 2013 / SIR KWINTEN
- Marc MEDEVILLE, Vice-Président du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Catherine ALBY, Directrice communication et promotion du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Florence VARAINE, Convivialité Business
- Stefaan MASSART, Administrateur du Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Les lauréats recevront une dotation de vins de Bordeaux & Bordeaux Supérieur pour leur école et leur mini-vidéo sera mise en ligne sur le site Planète Bordeaux.

En 2014, l'école de Ter Groene Poorte avait brillamment remporté cette première édition !



Pour toute demande de photos HD : gregory.citerneschi@businessfrance.fr

Pour visualiser le film gagnant 2014



Toute notre équipe reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Bien cordialement,

Grégory Citerneschi
Chef de Pôle Vins et Spiritueux
BUSINESS FRANCE BENELUX

Catherine Alby
Directrice Communication et Promotion
Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Contact :

Catherine ALBY
Responsable Promotion /Communication
SYNDICAT DES BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR
1 route de Pasquina - 33750-Beychac et Caillau
Tél. : + 33 (0) 5 7 97 79 18 - + 33 (0) 6 84 83 14 53
catherine.alby@maisonsdesbordeaux.com
www.planete-bordeaux.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

POST CONCOURS – Mars 2015



CLOTURE DU 1^{er} CONCOURS INTER-ÉCOLES NATIONAL DE SOMMELLERIE ORGANISÉ PAR LE SYNDICAT DES AOC BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR

Après le succès du concours inter-écoles flamandes de sommellerie qui avait couronné l'école de TER GROENE POORTE en 2014, la version 2015, étendue cette année à toutes les écoles belges, s'est achevée dans le cadre prestigieux de la Résidence de France à Bruxelles lundi 02 Mars. C'est l'ÉCOLE HOTELIERE PROVINCIALE de Namur qui décroche le précieux sésame.

Parmi les 6 écoles qualifiées comprenant une spécialisation sommellerie en 7^{ème} année, 10 élèves avaient été sélectionnés :

- Hotelschool Ter Groene Poorte – Bruges (vainqueur 2014) : PARMENTIER Dorian et WYBAILLIE Jens
- Ecole Hôtelière Provinciale de Namur : VAN de PUTTE Sophie et LACROIX Thomas
- Ecole Hôtelière de Charleroi-Marcinelle : JACQUART Antoine
- Hotelschool Vli Leuven : ABAYISENGA Pascal et DE COESSEMAECKER Tom
- Institut Notre-Dame Fleurus : DUCOEUR David et BAUDOUX Arnaud
- Institut Provincial d'Enseignement Secondaire – Ath : TERRASSE Laura

3 écoles se sont distinguées au cours d'une compétition des plus serrées :

- 1^{er} prix : ÉCOLE HOTELIERE PROVINCIALE (Namur)
- 2nd prix : TER GROENE POORTE (Bruges)
- 3^{ème} prix : INSTITUT NOTRE-DAME (Fleurus)



Remise des prix des lauréats en compagnie de leurs professeurs



Une finale des plus studieuses dans le salon de la Résidence de France

Ce concours, créé à l'initiative des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, en partenariat avec Business France et Convivialité&Business, a pour principaux objectifs de sensibiliser les jeunes professionnels belges aux vins de ces appellations et de valoriser le côté moderne et accessible des Bordeaux & Bordeaux Supérieur. Grande nouveauté cette année, et grâce à l'expertise de Monsieur Thomas COSTENOBLE, Directeur du Concours Mondial de Bruxelles, les professeurs ont pu participer à une Master Class sur « L'évolution du Sauvignon ».

Les candidats ont concouru face à un jury prestigieux composé de :

- Gido VAN IMSCHOOT (Président de l'association des Sommeliers Flamands)
- Dries CORNEILLIE (Elu Young Sommelier Award of Excellence 2015 et sommelier au HERTOOG JAN)
- Yanick DEHANDSCHUTTER (Elu meilleur Sommelier de Belgique 2013 et sommelier au SIR KWINTEN)
- Marc MEDEVILLE (Vice-Président du Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur)
- Catherine ALBY (Responsable Communication et Promotion du Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur)
- Florence VARAINE (Journaliste, Convivialité&Business, Formatrice pour le Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur)
- Stefaan MASSART (Viticulteur à Puynormand, AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur)

Pour rappel, le concours s'est déroulé en 3 étapes :

- 1) Des formations sur les appellations Bordeaux & Bordeaux Supérieur (ayant eu lieu en 2014 dans les écoles et sur le salon Megavino)
- 2) La réalisation d'un dossier préparatoire et d'une mini-védo de 2 minutes mettant en avant les appellations Bordeaux & Bordeaux Supérieur ainsi que leur côté « moderne et accessible ».
- 3) Lors de la finale du concours : un questionnaire à remplir dans un temps imparti, une dégustation avec un vin intrus, un jeu de rôle sur la commercialisation d'une des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur et une question joker et enfin la présentation de leur mini-védo. (<http://www.planete-bordeaux.fr/>)



De gauche à droite : Catherine ALBY, Yanick DEHANDSCHUTTER, Stefaan MASSART, Marc MEDEVILLE, Gido VAN IMSCHOOT, Dries CORNEILLIE et Florence VARAINE



De gauche à droite : Thomas COSTENOBLE, Bernard STERCKMANS et Monsieur l'Ambassadeur de France A droite : le Vice-Président des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur Marc MEDEVILLE

La finale du concours s'est achevée par un cocktail en présence de personnalités reconnues telles que Jean BOUHON (CINOCO), Patrick VAN ACKER (DELHAIZE), Stefaan VAN DEN ABBEELE (agent), Philippe STUYCK (IN VINO VERITAS), Marc VANEL (LE SOIR)... ainsi que les professeurs des écoles participantes.

[Lire l'article écrit par Marc Vanel](#)

Namur remporte le 1er concours inter-écoles belges de sommellerie

Marc Vanel

Mardi 2 mars 2015, 22h17

Les finalistes des six écoles belges de sommellerie se sont affrontés ce lundi après-midi dans le cadre prestigieux de l'Ambassade de France à Bruxelles dans une compétition qui a réuni les deux communautés. Les deux élèves de l'Ecole hôtelière provinciale de Namur remportent le prix haut la main.



Organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur, en partenariat avec Business France (nouveau nom d'Ubifrance), ce concours a en réalité déjà eu lieu l'an dernier, mais uniquement avec les écoles néerlandophones. Cette fois, l'épreuve confrontait les écoles des deux régions, soit les établissements d'Ath, Fleurus, Marcinelle, Namur, Bruges et Leuven.

Les candidats ont présenté cinq épreuves sous l'œil averti d'un jury professionnel : une dégustation à l'aveugle d'un vin de Bordeaux, la présentation d'un court film réalisé avec un smartphone sur le thème de Bordeaux, un accord mets/vins, le service d'un vin et une question-joker.

Dr. g. : Sophie van de Putte, Catherine Alby, Thomas Lacroix (2e ans), tous deux élèves de septième année à l'Ecole hôtelière provinciale de Namur ont remporté l'épreuve, devant les étudiants de Ter Groene Poort à Bruges (école qui avait remporté le concours de l'an dernier) et Institut Haute-Denise de Flandre.

Lors de la présentation de lundi soir en présence de l'ambassadeur de France en Belgique, H. Vassier, les deux étudiants ne cachent pas leur joie : « C'est un encouragement pour nous, et surtout l'obtention d'un nouveau certificat nous aide à trouver de notre côté. Nous avons aussi eu l'occasion de discuter de la manière de nous développer, de faire surtout un métier de qualité ». Dr. g. professeur, Charles Etenalle se confie : « Pour faire ce métier, il faut être avant tout passionné. Une certaine insouciance pour progresser et apprendre même si cela n'est pas toujours agréable à se mélangement. Nous ne voulons surtout pas faire de nos élèves des bêtes de concours ».

Pour Marc Hedevick, Vice-Président du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, « c'est vraiment pour nous l'opportunité de montrer aux jeunes de créer une relation entre les écoles dans les deux communautés. Mais notre objectif principal est surtout de faire de meilleurs sommeliers pour qu'ils se connaissent et se créent un réseau. Dans le jury, il y avait plusieurs sommeliers professionnels qui avaient moins de 30 ans, c'est un exemple pour eux. Plus, pour ceux qui ont gagné, se sentent aussi une ligne de plus dans le CV, c'est important pour l'avenir ».

Les journeaux ont reçu une édition de l'annuaire de Bordeaux & Bordeaux Supérieur pour leur école et leur mini-vidéo sera mise en ligne sur le site Parlers Bordeaux.



VOS RÉACTIONS

Spécialisés depuis des années dans le monde du vin

Namur remporte le 1er concours inter-écoles belges de sommellerie

Marc Vanel

Mis en ligne lundi 2 mars 2015, 22h17

Les finalistes des six écoles belges de sommellerie se sont affrontés ce lundi après-midi dans le cadre prestigieux de l'Ambassade de France à Bruxelles dans une compétition qui a réuni les deux communautés. Les deux élèves de l'Ecole hôtelière provinciale de Namur remportent le prix haut la main.



Dr. g. : Sophie van de Putte, Catherine Alby, Thomas Lacroix et Charles Etenalle

Organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur, en partenariat avec Business France (nouveau nom d'Ubifrance), ce concours a en réalité déjà eu lieu l'an dernier, mais uniquement avec les écoles néerlandophones. Cette fois, l'épreuve confrontait les écoles des deux régions, soit les établissements d'Ath, Fleurus, Marcinelle, Namur, Bruges et Leuven.

Les candidats ont présenté cinq épreuves sous l'œil averti d'un jury professionnel : une dégustation à l'aveugle d'un vin de Bordeaux, la présentation d'un court film réalisé avec un smartphone sur le thème de Bordeaux, un accord mets/vins, le service d'un vin et une question-joker.


Bruxelles 11/9°
7 jours de météo
Infos trafic
en Belgique

Facebook Twitter YouTube

[Actu](#)
[Sports](#)
[Régions](#)
[Medias](#)
[Buzz](#)
[Conso](#)
[betFIRST](#)
[DH Radio](#)
[Lifestyle/People](#)
[Édition Web](#)


Annuaire inversé
 À qui est ce numéro ? **RECHERCHER**

[Accueil](#) > [Vidéos](#)

[L'actu en vidéos](#)
[A la une](#)
[Sport](#)
[Ciné-Télé](#)
[People](#)
[Musique](#)
[Buzz](#)
[Toutes les vidéos](#)

Vidéo - L'ambassade de France à Bruxelles prête ses salons à un concours de sommellerie



Marc Medeville
Vice-Président du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

[Recommander](#)
[Partager](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)

Mise en ligne le mardi 03 mars 2015 à 09h16 - 94 vues

L'ambassade de France à Bruxelles a prêté ses salons le temps d'une journée pour accueillir la finale du premier concours inter-écoles belges de sommellerie. Au programme : épreuves théoriques, pratiques et ludiques afin de départager les meilleurs étudiants sommelliers de 6 écoles d'hôtellerie du pays.

Auteur: dh_be



RTBF.BE • INFO • SPORT • CULTURE • TENDANCE • WEBCRÉATION • 14-18 •

Vendredi 26 mars
Météo Belgique 19°
Services >

rtbf info

Belgique Régions Monde Europe Eco Société Médias Etc. O

Régions Accueil Bruxelles Brabant Wallon Hainaut Liège Namur Luxembourg

Sommellerie: l'école hôtelière de Namur remporte le concours inter-écoles

REGIONS | mardi 3 mars 2015 à 8h13

Article Image (1) Commentaires

Envoyer Imprimer Recommander Partager 110 5 Twitter 5

Une douzaine d'écoles hôtelières s'étaient inscrites au concours et l'épreuve finale, organisée dans les salons de l'ambassade de France à Bruxelles, rassemblait les six écoles finalistes. Elles étaient chacune représentées par deux élèves de 7e année de spécialisation "Sommelier". Ils ont d'abord subi une épreuve écrite, avant de réaliser une dégustation commentée, un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et la présentation d'une mini-video.

Tous les participants avaient préalablement suivi une formation spécialisée dans leurs écoles, dispensée par une formatrice du Syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Le Vrij Technisch Instituut Leuven, l'Institut provincial d'enseignement secondaire d'Ath et l'école d'hôtellerie et de tourisme de Charleroi ont terminé dans cet ordre à la suite des trois lauréats.

Le concours, organisé par le plus important syndicat vinicole français, avait déjà été organisé l'an passé mais n'avait rassemblé que des écoles flamandes. C'est donc le premier concours du genre qui rassemblait des établissements de Wallonie et de Flandre. Seules les écoles bruxelloises manquaient à l'appel.

Mots clés
Enseignement, France, Gastronomie, Namur

L'école hôtelière provinciale de Namur a remporté lundi la finale du 1er concours inter-écoles belges de sommellerie organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. L'école Ter Groene Poorte de Bruges termine deuxième et l'Institut Notre-Dame de Fleurus troisième.



Illustration - Flickr - jenny downing

Une douzaine d'écoles hôtelières s'étaient inscrites au concours et l'épreuve finale, organisée dans les salons de l'ambassade de France à Bruxelles, rassemblait les six écoles finalistes. Elles étaient chacune représentées par deux élèves de 7e année de spécialisation "Sommelier". Ils ont d'abord subi une épreuve écrite, avant de réaliser une dégustation commentée, un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et la présentation d'une mini-video.

Tous les participants avaient préalablement suivi une formation spécialisée dans leurs écoles, dispensée par une formatrice du Syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Le Vrij Technisch Instituut Leuven, l'Institut provincial d'enseignement secondaire d'Ath et l'école d'hôtellerie et de tourisme de Charleroi ont terminé dans cet ordre à la suite des trois lauréats.

Le concours, organisé par le plus important syndicat vinicole français, avait déjà été organisé l'an passé mais n'avait rassemblé que des écoles flamandes. C'est donc le premier concours du genre qui rassemblait des établissements de Wallonie et de Flandre. Seules les écoles bruxelloises manquaient à l'appel.



1er concours inter-école national de sommellerie



Belgique21.tv

S'abonner 152

8 vues

+ Ajouter à Partager ... Plus

👍 0 👎 0

Ajoutée le 6 mars 2015

Ce lundi 2 mars, la résidence de France de Bruxelles accueillait le 1er concours inter-école national de sommellerie organisé par le syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Les 6 écoles belges participantes ont d'abord reçu une formation sur les appellations Bordeaux & Bordeaux supérieur, puis ont réalisé une

PLUS



LA PROVINCE DE NAMUR, AU COEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

SOCIAL & SANITAIRE SANTÉ ENSEIGNEMENT / FORMATION TOURISME CULTURE ENVIRONNEMENT AGRICULTURE COURS D'EAU VOIRIES ÉCONOMIE INSTITUTION TERRITOIRE

Qui sera le lauréat ? Qui remportera le prix du public ? Réponse : le 19 mars

ACCUEIL NEWS **EHPN: LES DEUX PREMIERS PRIX DU CONCOURS "BUSINESS FRANCE" POUR NOS ÉLÈVES SOMMELIERS!**



ENSEIGNEMENT / FORMATION

EHPN: LES DEUX PREMIERS PRIX DU CONCOURS "BUSINESS FRANCE" POUR NOS ÉLÈVES SOMMELIERS!

Concours belge de sommellerie

Une compétition inter-communautés réunissait ce lundi 2 mars à l'Ambassade de France de Bruxelles les finalistes de 6 écoles belges de sommellerie.

Sophie van de Putte (18 ans) et Thomas Lacroix (20 ans), élèves en 7^{ème} année à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, ont remporté haut la main les deux premiers prix!

Une fierté de plus pour l'école et l'Enseignement provincial, pour les élèves et leur famille, ainsi que pour leur professeur, Mr Charles Eternalle.

<http://www.lesoir.be/809891/article/vins/actu-vins/2015-03-02/namur-remporte-1er-concours-inter-ecoles-belges-sommellerie>

Partagez :   

Date de publication

03 MAR 2015



Ici: [Accueil](#) » [Le fil info](#)

Mise à jour : lundi 02 mars 2015 21h35

L'école hôtelière de Namur remporte un concours de futurs sommeliers



Belga

L'école hôtelière provinciale de Namur a remporté lundi la finale du 1er concours inter-écoles belges de sommellerie organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. L'école Ter Groene Poorte de Bruges termine deuxième et l'Institut Notre-Dame de Fleurus troisième.

[Abonnez-vous à L'Avenir à partir de 1 €](#)

Une douzaine d'écoles hôtelières s'étaient inscrites au concours et l'épreuve finale, organisée dans les salons de l'[ambassade de France](#) à Bruxelles, rassemblait les six écoles finalistes. Elles étaient chacune représentées par deux élèves de 7e année de spécialisation "Sommelier". Ils ont d'abord subi une épreuve écrite, avant de réaliser une dégustation commentée, un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et la présentation d'une mini-video.

Tous les participants avaient préalablement suivi une formation spécialisée dans leurs écoles, dispensée par une formatrice du [Syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur](#).

[Le Vrij Technisch Instituut Leuven](#), l'Institut provincial d'enseignement secondaire d'Ath et l'école d'hôtellerie et de tourisme de [Charleroi](#) ont terminé dans cet ordre à la suite des trois lauréats.

Le concours, organisé par le plus important syndicat vinicole français, avait déjà été organisé l'an passé mais n'avait rassemblé que des écoles flamandes. C'est donc le premier concours du genre qui rassemblait des établissements de [Wallonie](#) et de [Flandre](#). Seules les écoles bruxelloises manquaient à l'appel.

COMMUNICATION WEB

Sud Info.be

Sudinfo.be



Rebel Heart Tour
Madonna

SA

T

Sudinfo.be

Vendredi 6 Mars 2015 Sainte Colette

Choisir une édition ▼



Ciel très nuageux
1 / 10



Régions

Actualité

Foot

Sports

Fun

Culture

Pr

Faits divers

Belgique

Monde

Politique

Economie

Société

Consommation

Immo

Santé

L'inf

Actualité › L'info en continu

Publié le Lundi 2 Mars 2015 à 21h

L'école hôtelière de Namur remporte un concours de futurs sommeliers

internet@lesoir.be (Avec les rédactions du Soir en ligne, du Soir, d'AFP, d'AP et de Belga)

L'école hôtelière provinciale de Namur a remporté lundi la finale du 1er concours inter-écoles belges de sommellerie organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. L'école Ter Groene Poorte de Bruges termine deuxième et l'Institut Notre-Dame de Fleurus troisième.



J'aime

Partager

1



Tweeter



+1

0

Faites de sudinfo.be la page d'accueil de votre navigateur. C'est facile.

Cliquez-ici.

24H INFO & SPORTS

BELGIQUE
MONDE
SPORTS
SHOWBIZ
PLUS 7S7

BELGIQUE
NAMUR

L'école hôtelière de Namur remporte un concours de futurs sommeliers

Recommander
Partager
9
Tweet
1
+1
0

RÉAGIR
LIRE AUSSI

Par: rédaction
3/03/15 - 00h57 Source: Belga

L'école hôtelière provinciale de Namur a remporté lundi la finale du 1er concours inter-écoles belges de sommellerie organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. L'école Ter Groene Poorte de Bruges termine deuxième et l'Institut Notre-Dame de Fleurus troisième.

Une douzaine d'écoles hôtelières s'étaient inscrites au concours et l'épreuve finale, organisée dans les salons de l'ambassade de France à Bruxelles, rassemblait les six écoles finalistes. Elles étaient chacune représentées par deux élèves de 7e année de spécialisation "Sommelier". Ils ont d'abord subi une épreuve écrite, avant de réaliser une dégustation commentée, un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et la présentation d'une mini-video.

Tous les participants avaient préalablement suivi une formation spécialisée dans leurs écoles, dispensée par une formatrice du Syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Le Vrij Technisch Instituut Leuven, l'Institut provincial d'enseignement secondaire d'Ath et l'école d'hôtellerie et de tourisme de Charleroi ont terminé dans cet ordre à la suite des trois lauréats.

Le concours, organisé par le plus important syndicat vinicole français, avait déjà été organisé l'an passé mais n'avait rassemblé que des écoles flamandes. C'est donc le premier concours du genre qui rassemblait des établissements de Wallonie et de Flandre. Seules les écoles bruxelloises manquaient à l'appel.

RÉACTIONS (0)
SAUVEGARDER

0
1
0

ENVOYER
IMPRIMER

J'aime
Tweet
+1

1 Signalez une faute dans cet article à notre rédaction

7 SUR 7 NOUVEAU

18h03 Premier pas franchi pour les ...
17h43 La saison des croisières a ...
17h08 Un patron de Duferco va être ...

Audition à huis clos de sept jeunes victimes d'Etienne K.

Le tracé du futur téléphérique de Namur

Les victimes de l'accident à Saint-Marc avaient commis une imprudence

Plus d'infos sur
Namur , Province de Namur , Horeca , Belgique , Enseignement

Que gagnent les candidats nus d'Adam recherche Eve?

Elle voulait des fesses rebondies, voilà le résultat

Le torse nu non retouché de Justin Bieber

Le volley, c'est mieux comme ça

Recommandé par Outbrain

COMMUNICATION WEB

Conseilachatvin.be

achat vin avis Bettane et Des-
gaveaux Business France concours
conseil achat vin conseil vin con-

sommation vin **cours**
d'oenologie
cours de
sommellerie
dégustation
de vin

Eugen guide
d'achat des vins Guide Hachette

des vins **initiation**
au vin

master of wine
prosecco Revue du Vin de France
Robert Parker Salon Salon profes-
sionnel Santé Sommelierie Syndi-
cat des appellations Bordeaux et
Bordeaux Supérieur vin française
école du vin de Bordeaux école hôte-
lière de Namur

ARTICLES RÉCENTS

15 au 17 mars 2015. Salon
PROWEIN: N°1 des salons
professionnels du vin. Düsseldorf

L'école hôtelière de Namur
Championne Inter école de
sommellerie

Quel guide d'achat de vins
choisir ?

Boire un verre: consommer
avec modération

Cours d'oenologie: liste des
offres à Bruxelles et en Wallonie



DÉGUSTATION, PROFESSIONNEL DU VIN, VIN FRANÇAIS

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE NAMUR CHAMPIONNE INTER ÉCOLE DE SOMMELLERIE

4 MARS 2015 LAISSER UN COMMENTAIRE

Ce lundi 2 mars 2015, c'est à l'ambassade de France à Bruxelles, élégant ancien hôtel de maître, que se sont opposés les meilleures écoles hôtelières de Belgique. Organisé par le Syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur et [Business France](#), le concours inter-écoles décernait les futurs champions belges. Cette année l'école hôtelière provinciale de Namur a été la meilleure.

Nous en avons parlé: Parmi les experts du vin, il y a l'oenologue et le sommelier. Certes, nous sortons du cadre des conseils d'achat de vins mais il est intéressant de voir d'un peu plus près ces experts de demain. Les écoles hôtelières défendent leurs couleurs et mettent en avant leurs meilleurs sommeliers. La sommellerie est une spécialité de la 7ème année, la dernière avant l'entrée complète dans la vie professionnelle.



1er concours inter-écoles de sommellerie de Belgique

Après une première édition rassemblant les écoles néerlandophones, ce 2ème volet comprenait tant Flamands que Wallons et pouvait ainsi être consacré 1er concours inter-écoles de sommellerie belges. Après une première sélection, ce sont les écoles d'Ath, Bruges, Charleroi, Fleurus, Leuven, et Namur qui restaient en lice.

L'événement résolument tourné vers le Bordelais rassemblait un jury de professionnels pour la passation de multiples épreuves: des questions théoriques sur les vins de Bordeaux, une dégustation à l'aveugle des vins, le service du vin, une présentation d'une vidéo de courte durée sur une thématique Bordelaise.

Les gagnants, dans l'équipe Namuroise, sont Sophie van de Putte (18 ans) et Thomas Lacroix (20 ans). La deuxième équipe est Ter Groene Poort de Bruges et l'Institut Notre-Dame de Fleurus prend la troisième place.

Félicitons les artistes du vin présents à cet événement: l'[Institut provincial d'enseignement secondaire d'Ath](#), [Ter Groene Poort-Bruges](#), l'[école hôtelière et de tourisme de Charleroi](#), l'[Institut Notre-Dame de Fleurus](#), la [Vrij Technisch Instituut Leuven](#) et l'[école hôtelière de Namur](#)





COMMUNICATION WEB

Oenobelgium

Oenobelgium

Accueil | Bars à vin | Producteurs | Cavistes / Négociants | Magasins en ligne | Divers | Le vin en Belgique | Blog | Liens | NL | FR

Articles

Finale du 1er concours inter-écoles belges de sommellerie

Date de publication | Écrit par John Collis | 2 | 1 | Affichages : 168

Nederlandsse pot verlate

FINALE DU 1er CONCOURS INTER-ÉCOLES BELGES DE SOMMELLERIE ORGANISÉ PAR LE SYNDICAT DES APPELLATIONS BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Suite au succès du 1er « Concours inter-écoles flamandes de Sommellerie » organisé en 2014, le Syndicat des Bordeaux & Bordeaux Supérieur et l'agence BUSINESS FRANCE sont honorés de vous faire part de l'organisation du « 1er Concours National Inter-écoles de Sommellerie » visant à sensibiliser les futurs sommeliers à ces appellations tout en valorisant l'aspect moderne et abordable des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Suite à une première partie théorique (formation dispensée ces derniers mois dans les écoles par Florence Varaine, formatrice mandatée par le Syndicat des Bordeaux & Bordeaux Supérieur), les meilleurs élèves des établissements sélectionnés (Aix, Fleurus, Marchienne, Namur, Ter Groene Poorte Bruges, VTI Leuven), coachés par leur professeur, s'affronteront en finale le lundi 2 mars dans le cadre prestigieux de la Résidence de France à Bruxelles en présence de son Excellence Monsieur Bernard VALERO Ambassadeur de France en Belgique.

4 épreuves attendront les candidats :

- Un questionnaire à remplir dans un laps de temps imparti
- Une dégustation commentée
- Un jeu de rôle sur la commercialisation des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur auprès de clients
- La présentation d'une mini-védo

Un jury de très haut niveau sera chargé de départager nos finalistes :

- Gido VAN IMSCHOOT, Président de l'association des Sommeliers Flamands
- César ROMAN, meilleur Sommelier de Bruxelles 2013 / COMME CHEZ SOI
- Yanick DEHANDSCHUTTER, meilleur Sommelier de Belgique 2013 / SIR KWINTEN
- Marc MEDEVILLE, Vice-Président du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Catherine ALBY, Directrice communication et promotion du Syndicat AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Florence VARAINE, Convivialité Business
- Stefaan MASSART, Administrateur du Syndicat des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur

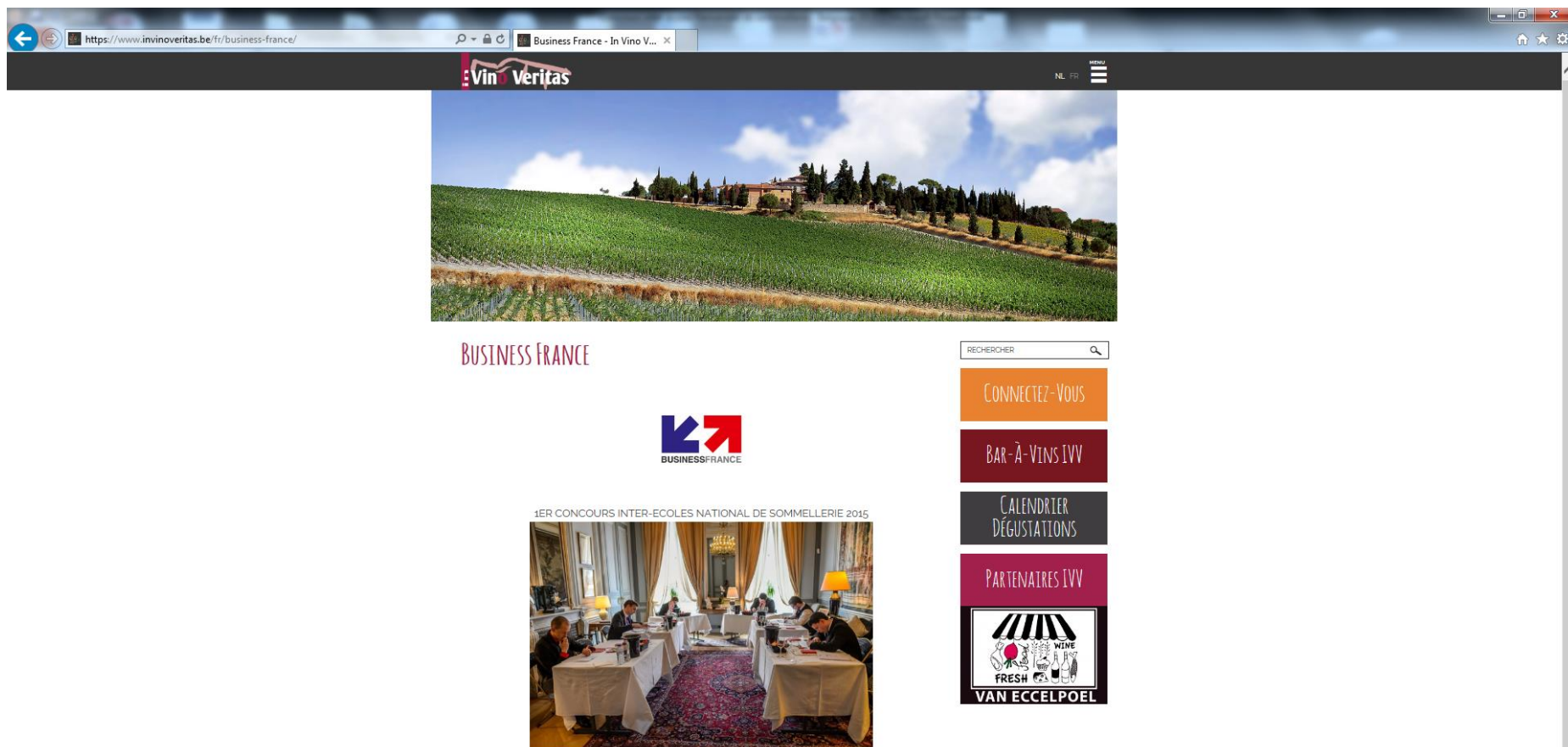
Les lauréats recevront une dotation de vins de Bordeaux & Bordeaux Supérieur pour leur école et leur mini-védo sera mise en ligne sur le site Planète Bordeaux.

En 2014, l'école de Ter Groene Poorte avait brillamment remporté cette première édition !

COMMUNICATION

Presse Professionnelle





COMMUNICATION WEB

Consulat Général de France



La France en Belgique

Ambassade de France à Bruxelles

L'Ambassade

Présence
française en
Belgique

Les services
consulaires

La France

La Belgique

Accueil > Actualité > Actualité de l'ambassade > Clôture du 1er Concours National inter-écoles de Sommellerie

Clôture du 1er Concours National inter-écoles de Sommellerie



Bernard Valero, Ambassadeur de France en Belgique, en collaboration avec le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur représenté par Marc Medeville, Vice-Président, ont félicité à la résidence les lauréats le lundi 2 mars 2015.

publié le 04/03/2015

[haut de la page](#)



Ambassade de France en Belgique a ajouté 4 nouvelles photos.

2 mars, 17:45 · 🌐

Clôture du 1er Concours National inter-écoles de Sommellerie

Bernard Valero, Ambassadeur de France en Belgique, en collaboration avec le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur représenté par Marc Medeville, Vice-Président, ont félicité à la résidence les lauréats le lundi 2 mars 2015.



J'aime · Commenter · Partager · 7 · 1

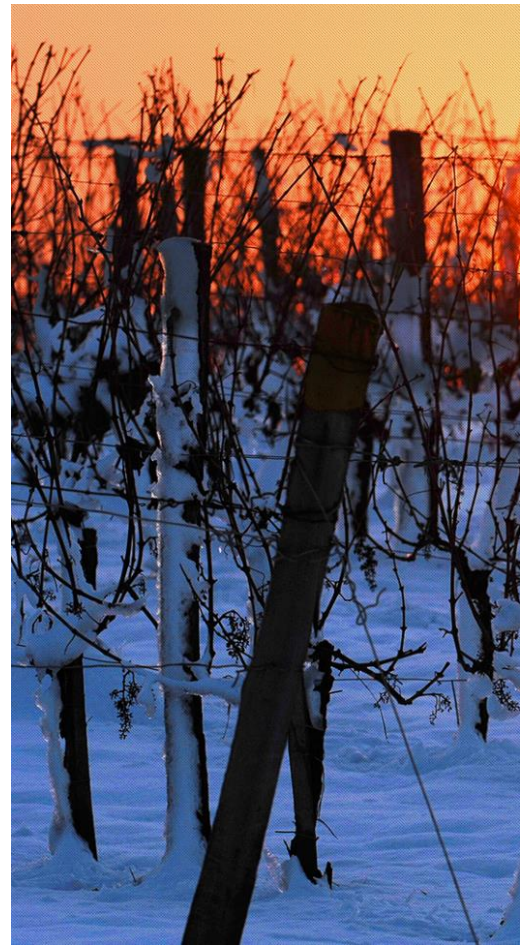
COMMUNICATION WEB

Consulat Général de France



COMMUNICATION WEB

Planete Bordeaux





PLANETE-BORDEAUX.FR

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

[Qui sommes-nous ?](#) [Nous rendre visite](#) [Accords Mets et Vins](#) [Espace Pro](#) [La Presse en parle](#) [Contact](#)

le mag

Actu Planète Bordeaux
Actu du Vignoble
Recette et Vins
Planète Bordeaux TV
Actu Professionnelle
Partenaires

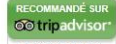
Venez cliquez :

[INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER](#)

[ENVOYEZ-NOUS UN MESSAGE](#)

Rejoignez-nous :

[t](#) [f](#) [i](#) [p](#)

RECOMMANDÉ SUR

Planète Bordeaux

Planète Bordeaux TV

Institut Notre-Dame de Fleurus



0:00 / 2:41

1 2 3 4 5 6

 Institut Notre-Dame de Fleurus 2:41 Post: 12	 1er Grand Prix de France 1:24 Post: 6	 Ecole Hôtelière Provinciale de Namur 2:24 Post: 282	 Image du vin en France - le vin, un plaisir raisonnable / Sondage ITCF 2014 2:07 Post: 3,286	 Image du vin en France - les vignerons associés au vin / Sondage ITCF 2014 1:36 Post: 2,773
 Château Pichon 2:27 Post: 204	 Tarte Aquitaine 2:31 Post: 65	 Friches de saumon aux saveurs asiatiques et Bordeaux Blanc 1:56 Post: 27	 Eric Boichon et Marc Buisson dégustent un vin de Bordeaux 4:29 Post: 143	 Eric et Marc sont bien au chaud avec un verre de Bordeaux 3:09 Post: 225
 Journée de France à l'air doux et à la menthe 1:52 Post: 143	 Journée de France à l'air doux et à la menthe 2:50 Post: 406	 Journée de France à l'air doux et à la menthe 1:49 Post: 282	 Journée de France à l'air doux et à la menthe 2:06 Post: 294	 Journée de France à l'air doux et à la menthe 1:43 Post: 168

RECHERCHER SUR LE SITE

