44e OLYMPIADES DES METIERS
SOMMELLERIE
Bordeaux – 09/10/11 mars 2017

COMMUNIQUÉ

Les finales nationales des 44e Olympiades des Métiers se sont déroulées du 9 au 11 mars 2017 au Parc des Expositions de Bordeaux-Lac (Gironde).

A l'invitation du Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine et sous l'égide de WorldSkills France, plus de 630 jeunes professionnels de moins de 23 ans se sont affrontés sous les couleurs de leur région d'origine.

Parmi les 61 métiers représentés, la sommellerie était à nouveau en compétition.

Les candidats ont du démontrer toute l'étendue de leurs compétences au cours des trois journées d'épreuves.
Outre les classiques questionnaires destinés à évaluer leur niveau de connaissances théoriques et les traditionnelles dégustations à l'aveugle, les candidats ont du s'affronter dans plus de 25 ateliers différents couvrant toutes les facettes du métier de sommelier et representant l'ensemble des tâches et situations professionnelles qu'ils sont amenés à vivre dans leur exercice quotidien de leur métier.
Ainsi, il leur a été demandé, par exemple :
- de receptionner une livraison de vins,
- de réaliser la mise en place de table,
- de concevoir des accords entre les mets et les boissons
- d'assurer le service d'apéritifs, d'eaux de vue, de liqueurs,
- d'animer une présentation de vins auprès de clients,
- de dresser un buffet mettant en valeur les boissons et produits de leur région d'origine,
- d'assurer l'ouverture et le service de divers types de vins...

A l'issue des épreuves, au cours de la cérémonie de clôture, le palmarès suivant a été proclamé :

- **Médaille d'Or :** **Alex Liotard** *(Occitanie)*
- **Médaille d'Argent :** **Maxime Blaise** *(Grand Est)*
- **Médaille de Bronze :** **Antoine Sicard** *(Bourgogne Franche-Comté)*
- Médaille d 'Excellence : Robin Gurgui *(Centre Val-de-Loire)*

Les finales nationales des 45e Olympiades des Métiers se tiendront dans deux ans en Normandie.
D'ici-là, les épreuves de sélections se dérouleront dans les régiosn françaises.

ORGANISATION DE LA COMPÉTITION :

Mr Thomas VIVANT
(Expert-Métier Sommellerie auprès de WorldSkills France)

assisté de
Mr Antoine WOERLÉ
(Meilleur Ouvrier de France – Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table)
Mr Bertrand BIJASSON
(Master of Port)

CANDIDATS

Région Auvergne Rhône Alpes
Mr Jean-Baptiste COPOT

Région Bourgogne Franche-Comté
Mr Antoine SICARD

Région Centre Val-de-Loire
Mr Robin GURGUI

Région Grand-Est
Mr Maxime BLAISE

Région Nouvelle Aquitaine
Mr Maxime DELECLUSE *(forfait)*

Région Occitanie
Mr Alex LIOTARD

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Mr Loic ARGENTO

JURÉS

Région Auvergne Rhône Alpes
Mr Adrien CHASSAGNY

Région Bourgogne Franche-Comté
Mr Patrice GILLARD

Région Centre Val-de-Loire
Mr Christian PECHOUTRE *(Meilleur Ouvrier de France - Sommellerie)*

Région Grand-Est
Mr Hervé SCHMITT

Région Nouvelle Aquitaine
Mr Jean-Christophe OLLIVIER *(Président de l'Association des Sommeliers Bordeaux-Aquitaine)*

Région Occitanie
Mr Robert DESBUREAUX *(Président de l'Association Sommeliers-Formateurs)*

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Mr Jean-François JAGOT

REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES

Conseil Régional Nouvelle Aquitaine *(Mme Carpentey)*

Lycée des Métiers de la Restauration de Chamalières (63) *(Mme Natale)*

Metro Cash & Carry Bordeaux-Lac *(Mr Corlay)*

Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux *(Mme Charpentier)*

Interprofession des Vins de Bergerac et Duras *(Mme Tamagnon)*

Pernod France Distribution *(Mr Apra)*

Distillerie Couderc *(Mr Vermeerch)*

Fédération des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape *(Mme Mialon)*

Chartreuse Diffusion

Marie Brizard *(Mr Chaillot)*

Eurolam *(Mr Llabador)*

Champagne Collet *(Mr Marquis et Mr Ravel)*

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace *(Mr Fritsch)*