

Avignon, le 12 mai 2015

Première certification professionnelle internationale au lycée professionnel hôtelier de l'Hermitage

Ce mardi 12 mai 2015, pour la 1^{ère} fois dans le monde de la Sommellerie Française, a eu lieu la remise des certifications professionnelles « Sommeliers de restauration internationale » au Lycée Hôtelier de l'Hermitage.

Une formation unique en France

A ce jour, le lycée hôtelier de Tain l'Hermitage reste le **seul établissement en France** à proposer un cursus se déroulant sur 2 ans pour former les élèves à leur futur métier de spécialiste.

Cette formation est aujourd'hui **reconnue par l'éducation nationale** avec effet rétroactif depuis 2011. Ce sont donc 5 promotions qui recevront leur certification professionnelle « **Sommelier de restauration internationale** » gage de crédibilité et de confiance auprès des professionnels de la filière.

Cette spécificité équilibre théorie et pratique avec 2 stages de 4 mois en entreprise avec la complicité du vignoble Rhodanien. Chaque année, une appellation de la Vallée du Rhône parraine la promotion et accueille les élèves pour la mise en pratique.

Anciens élèves et récents diplômés prolongeront cette année le séjour sur l'appellation Saint-Joseph, appellation garante de la promotion 2015.

« *Partenaire depuis l'origine, l'interprofession a su ouvrir à l'école les portes de la filière et lui mettre à disposition des œnologues chargés de dispenser des formations professionnalisantes* » explique Pascal Bouchet, professeur de sommellerie et responsable du cursus.

« *Cette certification est une première dans le monde de la Sommellerie Française. La réussite tient notamment à l'implication de la filière : vignerons et négociants sont plus que partie prenante dans cette formidable aventure* » se félicite Jean Gabert, ancien intervenant en œnologie actuellement en charge de la coordination des appellations à Inter-Rhône. **Ce partenariat de longue date illustre parfaitement la mission dévolue à l'interprofession en matière de formation.**

Rappelons que dès 1981, sous l'impulsion de Gérard Astier, premier proviseur du lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, et de Gérard Pierrefeu, président de l'Interprofession des vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, le lycée hôtelier de Tain l'Hermitage crée la **1^{ère} formation en sommellerie de France, au pied du vignoble rhodanien.** Depuis, des centaines d'élèves en sont sortis diplômés. Des élèves qui se destinent ensuite à la restauration d'excellence en France et à l'étranger.

Chaque année l'interprofession apporte son soutien à 115 écoles à travers le monde et intervient dans 16 pays touchant ainsi 2 100 élèves sommeliers. Un programme qui vient d'être complété d'un module de e-learning.

Une école au rayonnement international

Si la majorité des élèves travaillent en France, **40% des élèves se sont expatriés** notamment en Asie (Singapour, Taïwan, Séoul, Chine) mais aussi en Angleterre, Suisse, Australie et aussi Norvège en apportant une compétence en Anglais sur les vins du monde.

« Depuis 3 ans, trois de nos élèves travaillent dans les plus grands restaurants d'Oslo, une opportunité assez extraordinaire ! » raconte Pascal Bouchet.

Cette formation permet aux élèves d'acquérir la connaissance des vins du monde (identification, législation) validée par les niveaux 2 et 3 en anglais international par une certification reconnue (W.S.E.T. : Wine & Spirit Éducation Trust)

La certification « **Sommelier de restauration internationale** » donne une valeur supplémentaire aux élèves qui pourront ainsi exporter leur savoir-faire et les vins français dans les plus grands restaurants du monde.

Une aventure résolument humaine

*« **Les élèves restent marqués par un état d'esprit et deviennent des ambassadeurs** »* se félicite Michel Chapoutier. Qu'ils soient dans la restauration ou qu'ils animent des bars à vins, qu'ils soient cavistes ou directeurs commerciaux, les élèves n'ont aucune difficulté à trouver des débouchés. Futurs prescripteurs de demain, les anciens gardent toujours un souvenir particulier de la Vallée du Rhône.

« Nous avons un énorme réseaux d'anciens élèves partout dans le monde. L'esprit de famille est très important, c'est la force de cette formation. La remise des certifications est le moment de la reconnaissance annuelle de cette synergie et de cette efficacité » résume Pascal Bouchet.

