

UDSF – Val de Loire

21 rue Aliénor d'Aquitaine
37700 La-Ville-aux-Dames
Tél. : 06.62.84.38.50
Mèl : udsf.vdl@gmail.com
<https://goo.gl/SkR3Mc>

Président : David FONTAINE
Maître Sommelier de l'UDSF



Tours le 24 juin 2020

Ateliers sommellerie interactifs avec les apprentis sommeliers du Val de Loire

Durant le confinement, l'UDSF Val de Loire a renforcé ses liens avec les apprentis sommeliers de la région en organisant des sessions interactives en visioconférence. La continuité pédagogique, déjà assurée par les professeurs des Lycée Albert Bayet et la Cité des Formations, s'est vue renforcée d'un dispositif mêlant conférences et pratique professionnelle.

Dans un premier temps, les apprentis ont été sollicités pour réaliser une vidéo de 3 à 5 minutes maximum dans laquelle ils prenaient soin de présenter une cuvée coup de cœur. Les fondamentaux de l'analyse sensorielle étaient mis en avant dans cet exercice qui a permis aussi de relever l'utilité de certains outils numériques pour progresser. De la posture en passant par la compréhension des mots utilisés et la qualité des informations communiquées, toutes les prestations ont été décryptées et analysées par les sommeliers professionnels offrant ainsi aux apprentis un réel bilan bienveillant des compétences acquises jusqu'à ce jour.

Puis, la situation ne permettant pas de retrouver les bancs de l'école, les Sommeliers du Val de Loire ont imaginés un autre dispositif mêlant savoirs et savoir-faire grâce à la participation des appellations ligériennes.

Dans l'esprit des épreuves de la Mention Complémentaire Sommellerie et du Brevet Professionnel Sommelier, les sessions de 2h en visioconférences ont été dynamisées par des ateliers de mises en situations professionnelles en direct.

La théorie était assurée par visio-conférence par les représentants des appellations partenaires offrant une présentation pointue des terroirs et des crus du Val de Loire. Un questionnaire en ligne permettait à tous les participants de réviser leurs connaissances sur ces vignobles.

Les apprentis recevaient en amont une sélection de vin envoyée par les appellations partenaires afin de les déguster en direct face à l'auditoire virtuel. Les échanges avec le public professionnel ont permis une agréable découverte des vins présentés.

Enfin, une mise en situation professionnelle de prise de commande des boissons à table se jouait aussi en direct avec une partie des Sommeliers du Val de Loire jouant les clients et d'autre le "jury" pour relever les points positifs et les pistes d'évolution de chaque candidat.

Ce dispositif a permis non seulement de maintenir un lien durant cette période difficile pour tous mais aussi de rapprocher les institutions et de conforter les apprentis dans leur ambition professionnelle.

Les Sommeliers du Val de Loire remercient chaleureusement les partenaires :

- Alexis CARAUX, directeur de l'appellation Bourgueil
- François ROBIN, délégué communication des Vins de Nantes – Muscadet
- Pierre-Emile FRAISEAU-LECLERC, vigneron de l'appellation Menetou-Salon