

Les apprentis sommeliers



Soirée accords mets et vins néozélandaise

Deux étudiants en BTS Technico-commercial vins et spiritueux au lycée Bel-Air (Jean et Sébastien) avaient le désir de faire découvrir la Nouvelle-Zélande à travers un accord mets et vins.



Raffinés et souples, les vins néozélandais étaient à l'honneur ce Jeudi 4 Mai à 19 heures au « Bistro du Marché »

« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas, les viandes et les légumes ne sont que la partie matérielle »

Ils ont décidé de nous faire voyager en Nouvelle-Zélande lors d'une soirée organisée au « bistro du marché » à Charnay-Lès-Mâcon (71). Lors de cet événement, les chefs cuisiniers du restaurant avaient concocté un menu typique de la Nouvelle-Zélande.

Le groupe a aussi créé un partenariat avec la vithèque du Léman et spécialement le « World Wine » à Saint Genis Pouilly (01). C'est dans cette magnifique cave spécialisée dans les vins du monde qu'ils ont trouvé les « élixirs » de la soirée.

Ils ont été soutenus dans l'organisation de ce projet commercial et de communication par leur lycée et notamment leurs professeurs de Marketing et de Communication.

Lors de cette soirée, les épicuriens étaient au rendez-vous et ont pu déguster avec joie cet accord inédit en France. Les convives ont aussi pu tester leurs connaissances sur les vins du monde grâce à un quizz créé par Jean et Sébastien. Les jeunes apprentis ont fait l'unanimité auprès des convives. La bonne humeur était présente et le sourire sur les visages. La relève des professionnels du vin est assurée !!!