

La Fédération Française des Vins d'Apéritif
soutient et encourage les jeunes futurs talents
à suivre une formation exceptionnelle
réservée aux experts jurés "Effervescents du Monde® 2015"



Dans le cadre de sa seconde édition « Vins d'Apéritif : Patrimoine et Gastronomie » qui s'est déroulée fin septembre dernier dans les villes de Paris et Marseillan, la Fédération Française des Vins d'Apéritif poursuit son ambition d'associer les vins d'apéritif et leur univers lié à la gastronomie, à une approche pédagogique à travers l'initiation aux métiers de la Gastronomie dans un esprit de modération et une cohérence de RSE.

En effet, depuis 2012, la FFVA sélectionne des profils de jeunes futurs experts jurés pour participer à la formation Effervescents du Monde® qui se déroule tous les ans à Dijon en novembre.

Cette année, la FFVA a sélectionné 3 jeunes talents : Kevin Rodrigues et Sandro Minarro du Lycée Charles de Gaulle à Sète, et Clément Ambrosi du Lycée Alexandre Dumas à Illkirch.

L'occasion pour la Fédération Française des Vins d'Apéritif d'accompagner et valoriser les profils de jeunes talentueux.

Un clin d'œil à la nouvelle génération des métiers de bouche.

Une approche pédagogique unique et une récompense particulièrement précieuse pour la suite de leur cursus professionnel dispensée par l'Association « Forum OEnologie » lors du concours international Effervescents du Monde® 2015..

Après avoir suivi les 2 jours de formation indispensables à la pratique de la dégustation des vins effervescents en concours international, ils ont pu exceptionnellement rejoindre le cercle des experts-jurés dégustateurs des Effervescents du Monde®.

www.effervescents-du-monde.com



Kevin RODRIGUES et Sandro MINARRO, du Lycée Charles de Gaulle à Sète, sont à l'ESC Dijon dans le cadre des "Effervescents du Monde"



les élèves sont accueillis à la table du Conseil d'Administration du Syndicat Français des Vins Mousseux au Lycée Le Castel à Dijon



Clément AMBROSI converse avec Steve Charters, Directeur de la recherche à l'ESC Dijon, School of Wine.

Devenir expert-juré dégustateur des Effervescents du Monde® nécessite de suivre une formation d'expert-juré des concours internationaux, mais aussi une formation d'analyse sensorielle et de dégustation des vins effervescents. Une formule sur mesure a été créée pour les lauréats avec un programme haut en saveurs : journées de formation et dégustation officielle comme expert-juré stagiaire dans le cadre des confrontations internationales, colloque en partenariat avec la Chaire Unesco

Chaque année, plus de 600 vins effervescents sont jugés par plus de 100 experts jurés internationaux dont 50% de dégustateurs étrangers. Avec plus de 28 pays représentés, la confrontation internationale Effervescents du Monde® s'élève au rang des rendez-vous incontournables des vins effervescents à travers le monde.

En 2015, Effervescents du Monde® a célébré son 13e anniversaire.

Organisé avec l'ESC Dijon, le colloque de cette année abritait les exposés relatifs à la viticulture et au climat frais avec la School of Wine de l'ESC Dijon et le Collège de Plumpton au Royaume-Uni.



« DÉGUSTER POUR SE SOUVENIR » : Un Leitmotiv de la Fédération Française des Vins d'Apéritif.

Les deux apéritifs publics de septembre, l'un en préambule de la Fête de la Gastronomie et l'autre en clôture, « Vins d'Apéritif : Patrimoine & Gastronomie » place cette seconde édition de L'Apéritif de la Fête au cœur des préoccupations pour valoriser les cultures et traditions de la gastronomie française à travers les saveurs et le savoir-faire de son terroir.

Un jeune dispositif événementiel orchestré par la Fédération Française des Vins d'Apéritif pour confirmer l'ancrage et le caractère culturel de l'apéritif en France, associé à des moments gourmands et conviviaux.

Un dispositif national pour une mise en lumière régionale

En préambule et en clôture de la Fête de la Gastronomie, la Fédération Française des Vins d'Apéritif a rendu hommage, pour ce second opus, aux talents du Pays de Thau et de l'Île de France, le temps d'une dégustation ouverte au public sur invitation.

Afin de mettre en avant chaque région et ses produits locaux, le dispositif « Vins d'Apéritif : patrimoine & gastronomie » donnera rendez-vous tous les ans aux fins palais dans un territoire de l'hexagone ; une jolie façon d'exposer les acteurs économiques et institutionnels et les Vins d'Apéritif de la F.F.V.A. en région ...

Une initiative coordonnée avec le Commissariat Général à la Fête de la Gastronomie ainsi que la Mairie de Marseillan dans l'organisation de l'événement.

Pour découvrir ou redécouvrir l'événement Vins d'Apéritif : Patrimoine & Gastronomie
à Paris : <https://youtu.be/GIYrajsG-2k> et à Marseillan : <http://youtu.be/A2f29GfEILQ>

La Fédération Française des Vins d'Apéritif

Institution de la filière viti-vinicole, la Fédération Française des Vins d'Apéritif recouvre trois familles de boissons apéritives à base de vin : les vins mousseux, les aromatisés et les vins de Porto. **Son engagement auprès des Jeunes Talents, illustre l'attention que portent ses membres à la culture, la tradition et au savoir-faire Made in France en termes de vins et gastronomie.**

L'apéritif étant une composante du repas gastronomique - reconnu patrimoine culturel immatériel depuis 2010 par l'Unesco - explique, tout naturellement, la participation et l'implication de la Fédération Française des Vins d'Apéritif dans le dispositif événementiel de la Fête de la Gastronomie.

CONTACTS PRESSE

Nathalie Garnier

P/06 15 19 45 57

nathalie@whatever-she-wants.com