

MÂCON

# Le célèbre sommelier Fabrice Sommier va ouvrir son école

**Meilleur ouvrier de France 2007 en sommellerie, ex-directeur du groupe Georges Blanc, Fabrice Sommier est berrichon d'origine mais mâconnais depuis 2020. Il vient de lancer un beau projet dans la vill préfecture Bourgogne du sud : dès le 15 mars, il va ouvrir une école pour apprendre à connaître les vins.**

Fabrice Sommier est célèbre dans le milieu du vin. Meilleur ouvrier de France (MOF) en sommellerie en 2007, il a notamment travaillé pour Georges Blanc (3 étoiles au Michelin) pendant vingt ans. Il a quitté son poste de directeur du groupe le 31 janvier dernier pour réaliser un rêve. Et c'est à Mâcon, avec sa compagne Charlotte qu'il a décidé de poser ses valises.

## Une "Wine School" by Fabrice Sommier

« Je réalise aujourd'hui un doux rêve, présent depuis toujours ou presque, dans un coin de mon esprit, explique Fabrice Sommier. Créer un lieu convivial, formateur, adapté à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois. C'est ainsi que la "Wine School" est née avec l'ambition de vous faire vivre des expériences uniques, ludiques, venues des quatre coins du monde »

Et c'est dans une chaleureuse maison de maître du XIX<sup>e</sup> siècle que Fabrice et Charlotte ont choisi d'établir cette nouvelle activité. « Un lieu hors du temps, une adresse presque secrète, un univers enchanteur et convivial avec des airs de mai-



Meilleur ouvrier de France 2007, Fabrice Sommier ouvre une "Wine School" à Mâcon. Photo JSL/Laurent BOLLET

son de vacances », expliquent les nouveaux propriétaires.

Et Fabrice Sommier de souligner : « J'aime à croire qu'ouvrir une bouteille de vin n'est pas un geste anodin. Derrière chaque flacon, se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. Cet événement induit

un moment de partage, d'échange, de plaisir et d'amour. »

## Les ateliers, un lieu pour tous et tous les niveaux

C'est donc au cœur du Mâconnais, que Fabrice Sommier a installé sa "Wine School", un

institut de dégustation et de découverte du vin unique et ludique. Amoureux du vin, amateurs ou confirmés se retrouveront autour d'ateliers inspirants ou d'événements originaux. Imaginée pour faire de chaque dégustation un moment inoubliable, la "Wine School", ouvre les portes du savoir dans

« Un lieu hors du temps, une adresse presque secrète. »  
**Fabrice Sommier,**  
 sommelier et directeur

une atmosphère douce et lumineuse.

Une trentaine d'ateliers sont disponibles autour de plusieurs thèmes comme le vin en quatre marches (dégustation des vins, les arômes des vins, la France et ses régions viticoles, le monde et ses continents du vin) ou les quatorze régions viticoles de France, le monde du vin en cinq continents et les sept familles de spiritueux.

« Un jardin pour des réceptions, une bibliothèque et un espace boutique compléteront l'offre. Des soirées thématiques autour du Porto, du saké ou encore du cigare rythmeront également la vie de la place tout comme la venue d'intervenants, notamment sommeliers, précise encore Fabrice Sommier. Enfin, après l'achat d'un taxi anglais, je proposerai des balades dans les vignobles qui nous entourent. »

L'ouverture est prévue pour le 15 mars avec d'ores et déjà un site internet et des inscriptions possibles dès le 1<sup>er</sup> mars.

Laurent BOLLET

**NOTE "Wine School" by Fabrice Sommier : 29, boulevard Général-Leclerc, 71000 Mâcon.**

## Des ateliers gourmands y compris pour les enfants

La "Wine School" by Fabrice Sommier, c'est aussi des ateliers pour petits et grands : récompensés en 2017 par le trophée "Gosset Celebris" de l'initiative solidaire et culinaire, les ateliers feront partis des rendez-vous incontournables de l'école. Une expérience inédite basée sur la découverte et la gourmandise.

## De solides formations pour les professionnels

Fabrice Sommier accompagne les professionnels (étudiants, salariés, cadres, chefs



Cette maison a été choisie pour son caractère, son espace et son charme, au cœur de Mâcon.

Photo JSL/Laurent BOLLET

d'entreprise...) autour de plusieurs axes : techniques et connaissances de la dégustation, connaissances spécifiques autour d'un ou plusieurs thèmes, culture générale autour des vins et des spiritueux, culture du savoir être et élégance verbale, vente et service client.

Sont également prévus, des balades œnologiques avec un authentique taxi anglais, des temps forts avec des animations d'exception, des événements privés, du consulting...