

# WINE EDUCATION

---

SOMMELIER ET SOMMELIER CONSEIL POUR LES RESTAURANTS ÉTOILÉS PARISIENS DEPUIS 2002



DES FORMATIONS POUR APPRENDRE LES CLEFS DE LA DÉGUSTATION DU VIN. SES PLAISIRS. SES ÉMOTIONS. SES SECRETS

---

PATRICK BOCHECIAMPE



06 07 23 06 03



TOUTSOQUECAL1@GMAIL.COM



## WINE EDUCATION



a été créé par Patrick Boccheciampe natif de cette belle région gastronomique du Sud Ouest, il est diplômé d'un BEP Hôtellerie-restauration, complété d'une MC Sommelierie à l'ENA de Toulouse. Diplôme en poche, il part découvrir la France et la gastronomie en multipliant les expériences haut-de-gamme (Hôtel du Palais à Biarritz et le Moulin de Mougins \*\*\*Michelin). Avec une formation de maître fromager, en arrivant à Paris et à 21 ans, il devient chef sommelier du Sofitel de la Défense (\*Michelin) puis est promu le plus jeune sommelier à gagner le concours international du Minervois en duo avec un chef de cuisine où l'objectif était de maîtriser les combinaisons de saveurs. Après plusieurs années d'expériences dans le luxe gastronomique, il crée son entreprise de négoce en vins d'artisans et devient conseiller auprès de nombreux dégustateurs en France. La passion de partager ses expériences culinaires et œnologiques le pousse à créer WINE EDUCATION.

## L'OBJECTIF

Mettre à profit mes 15 années d'expérience afin de vous initier, de vous apprendre et faire découvrir les multiples facettes du vin et du terroir à travers des ateliers ludiques et conviviaux.

Curieux et passionné, c'est avec tout mon savoir faire et une sensibilité à ces notions de terroir, de partage autour de cette diversité incroyable des vignobles français et étrangers.

Les formations et animations sont adaptées à tous les niveaux. Une approche simple, mêlant apprentissage et connaissance du vin dans une atmosphère conviviale et amicale.

Apprenez les clefs de la dégustation : une approche simple mêlant CONNAISSANCE et PLAISIR dans une atmosphère conviviale et amicale beaucoup de possibilités vous sont offertes:



Création d'un club œnologique (programme de 6 ateliers / an). Prix à déterminer.



Cohésion de vos équipes (1 séance découverte) 59€ / personne

DES FORMATIONS POUR APPRENDRE LES CLEFS DE LA DÉGUSTATION DU VIN, SES PLAISIRS, SES ÉMOTIONS, SES SECRETS





### L'ART DE LA DÉGUSTATION

Durée 3h-3h30 | 59 € / personne

- Découvrir les bases de la dégustation
- Le vocabulaire
- Jeu olfactif
- Explorer la diversité des types et des styles de vins
- Dégustation de 6 vins à l'aveugle



### L'ESSENTIEL

Durée 3h | 59 € / personne

- Apprentissage de la dégustation
- Reconnaître les différents cépages
- Les différentes vinifications
- Jeu olfactif
- Dégustation de 6 vins à l'aveugle



### DÉGUSTATION DE GRANDS CRUS PRESTIGE

Durée 3h-3h30 | 89 € / personne

- Jeu olfactif
- Découverte des meilleurs terroirs de la France
- Dégustation de 5 grands vins à l'aveugle



### LES MEILLEURS ACCORDS METS VINS

Durée 3h | 59 € / personne

- Parlons cuisine
- Quel vin choisir autour des fromages, desserts, chocolat, plats épicés
- Jeu olfactif



### LE MATCH BORDEAUX BOURGOGNE

Durée 3h-3h30 | 69 € / personne

- Découverte des cépages et leurs terroirs
- Jeu olfactif
- Duel dégustation



### MEILLEURS TERROIRS DU BASSIN MEDITERRANÉEN

Durée 3h | 59 € / personne

- Vue d'ensemble de la production mondiale
- Dégustation (Italie, Espagne, Portugal, France)
- Réchauffement climatique : conséquences sur le vin
- Jeu olfactif



### LES VINS BIOS, BIODYNAMIQUES ET NATURES

Durée 3h | 59 € / personne

DES FORMATIONS POUR APPRENDRE LES CLEFS DE LA DÉGUSTATION DU VIN, SES PLAISIRS, SES ÉMOTIONS, SES SECRETS





DES FORMATIONS POUR APPRENDRE LES CLEFS DE LA DÉGUSTATION DU VIN, SES PLAISIRS, SES ÉMOTIONS, SES SECRETS

---

PATRICK BOCHECIAMPE



06 07 23 06 03



TOUTSOQUECALI@GMAIL.COM