

La formation :

Formation professionnelle en entreprise Formation des particuliers

La dégustation

Dans l'esprit du vin et de la convivialité, Embarquez pour le pays des arômes ! Où, tout le long d'une dégustation, Vos sens en éveil Verront naître les parfums...

L'organisation de dégustations pour les comités d'entreprises, les groupes ou particuliers.

L'organisation de visite chez les vignerons.

Des animations : apéritif-dégustation ... chez vous, pour vos amis ou dans votre entreprise.

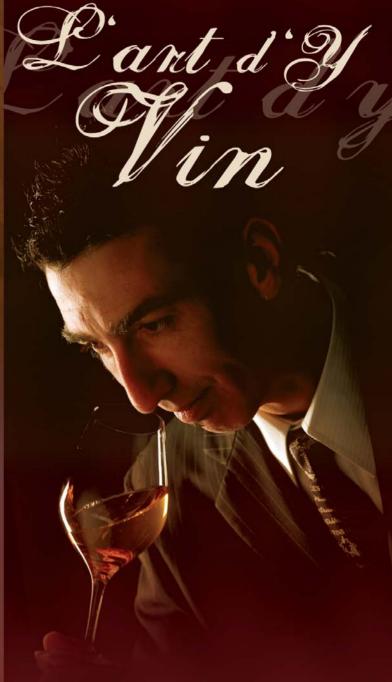
Vente de vins et de produits annexes.

Le conseil

Conseil et audit pour La création de votre cave

Vous avez des idées ? N'hésitez pas à me contacter Je suis à votre écoute pour réaliser avec vous un service unique.





FORMATION - DÉGUSTATION - CONSEIL



l'école hôtelière de La Rochèlle, Frontzy a quitté pendant dix ans sa région natale pour la Grande Bretagne, où de palaces en restaurants étoilés, il a appris le métier de maître d'hôtel. Il a continué ainsi des allers retours, le temps d'obtenir le très coté Wine and Spirit Education Trust et de faire un tour de France dans la plus pure tradition vinicole.

Frantzy se considère comme le conservateur d'un musée dont le rôle serait de mettre en valeur « ces artistes du goût, ces voltigeurs de la papille » que sont les chefs et les vignerons.

Pour ce sommelier, le vin reste une passion, un véritable plaisir qui s'épanouit lorsqu'il est partagé. Et quand on l'interroge sur son vin préféré, il répond qu'il est ouvert à tout et qu'il aime être étonné par ces œuvres qui se révèlent toujours uniques.

Portrait extrait du Guide Fleurus

After his integration in the Catering school of La Rochelle, Frantzy left his native land for the United Kingdom for ten years where, from luxury hotels to starred restaurants, he learned the trade of restaurant manager. Thus, over time, he continued his journeys to and fro, in order to obtain the very highly rated Wine and Spirit Education Trust. He then did a tour of France in order to know the purest wine tradition.

Frantzy considers himself as the curator of a museum, who highlights tasteful artists. The 'artists' in this case are the "chefs" and the wine growers.

Wine continues to fascinate this sommelier: wine is a true pleasure that, when it is shared, truly blossoms.

When Frantzy is questioned on his favourite wine, he just answers that he stays open-minded about it. He loves, above all, to be astonished by these 'works of Art', which always seem unique.



Découverte!

C'est un voyage de 1h30 à travers lequel nous dégusterons 6 vins de régions et de cépages différents. Vous y découvrirez la vigne et la viticulture, les étapes et les techniques de dégustation, ainsi que le langage du vin.

A la carte...

L'Art d'Y Vin s'adapte aussi à votre plaisir des sens en organisant des dégustations aux thèmes de votre choix.

Pour les grands voyageurs ... Nous irons jusque dans ces vignobles, à la rencontre de vignerons, Partager une tranche de vie... Le temps d'une escale.



Discovery ...

In the spirit of wine and conviviality,
Let's set off for the land of flavours!
Where throughout a wine tasting session,
your awakened senses will discover aromas.
It's an hour and a half cruise, during which,
we will taste several wines of different colours,
from various areas and grape varieties.
You will then find out, not only, the vine
and the viticulture, the stages and the tasting techniques,
but also the wine language.

"A la carte"

The Art d'Y Vin can also adapt itself to your gustative pleasure, by organising the wine tasting on the theme of your choice.

Stop over

Adventurous travellers...
We will go to the lands called "vineyards"
to meet these men called «wine makers».
The land, the men, the vine,
Sharing a slice of life. For just the time of a stop over...



Du néophyte au professionnel. L'Art d'Y Vin vous propose des formations à la carte où nous construisons ensemble la formation la plus adaptée à vos besoins. La formation professionnelle pour les sommeliers, maîtres d'hôtel, cavistes...

De la vigne au verre :

Viticulture, vinification, œnologie, Analyse sensorielle et aromatique...

Du verre en bouche:

Comprendre le vin et savoir en parler, Savoir l'accorder et mieux le servir.

