



SOLÈNE MENESCLOU,

graine de sommelière

Début avril, nous vous présentons brièvement Solène Menesclo, jeune talent deuillois, à l'occasion de la cérémonie du concours des meilleurs apprentis de France du Val d'Oise.

Elle venait, en effet, de remporter la médaille d'Or des Meilleurs Apprentis du Val d'Oise ainsi que la médaille d'Or régionale, dans la catégorie service en salle...

Après avoir travaillé un an en alternance, au restaurant Just-in de l'Hôtel Pullman (Paris Montparnasse), Solène poursuit son ascension dans sa brève carrière puisqu'elle deviendra apprentie en mention complémentaire Sommelier chez Philippe Faure-Brac, l'ex meilleur sommelier du monde !

bage mais aussi les cocktails, les accords vin et alcool avec les mets... », explique Solène.

Cette année, Solène a passé son Bac Pro Commercialisation et services en restauration en alternance au restaurant de l'hôtel Pullman de Paris, avec qui elle a aussi terminé deuxième de la prestigieuse Coupe Georges-Baptiste. « Cette expérience m'a permis de faire le point sur mes connaissances et m'aide aussi à la préparation du bac. Tous ces concours me permettent de me perfectionner

de choses évidemment, il a aussi une grande cave. Mon rêve serait ensuite de partir découvrir le vin à travers le monde », conclut cette jeune deuilloise qui ne manque pas d'ambition !



« Ces concours me permettent de me perfectionner mais aussi d'échanger avec des professionnels »

C'est après un bac ES, au lycée Camille Saint-Saëns, et après une expérience dans la restauration dans un bistrot traditionnel à Paris (VII^e), que Solène décide de s'orienter vers les métiers de l'hôtellerie. Elle intègre l'Institut de l'Hôtellerie et des Arts Culinaires (INHAC, groupe Ferrandi) à Saint-Gratien et se passionne pour les cours dispensés. « Nous sommes formés à l'art de la table, nous apprenons toutes les anciennes techniques comme la découpe des poissons et des viandes, le flam-

mais aussi d'échanger et de rencontrer des professionnels du métier », précise Solène.

« J'ai une chance inouïe d'intégrer en septembre le Bistrot du Sommelier de Philippe Faure-Brac (Meilleur sommelier du monde en 1992, 6 Français ont remporté ce titre depuis 1969) situé boulevard Haussman (Paris, VIII^e). J'ai toujours beaucoup apprécié le vin, j'ai été initiée par ma famille, cela fait partie de la culture française. À ses côtés, je vais apprendre beaucoup



Remise de la médaille d'Or du Concours Meilleur apprenti de France du Val d'Oise, à Deuil-La Barre, en mai dernier.