

Anne Sophie Pic et Marc Almert, marraine et parrain de la nouvelle promotion du MSc Wine & Hospitality Management



[Le Master of Science \(MSc\) Wine & Hospitality Management](#), créé en octobre 2020 par EHL Hospitality Business School et la KEDGE Wine School, est un programme qui permet de développer un large éventail de compétences afin d'atteindre des postes de direction dans les secteurs du vin et de l'hôtellerie.

[EHL Hospitality Business School](#) et la [KEDGE Wine School](#) souhaitent que les étudiants du programme puissent devenir des acteurs engagés de l'avenir des secteurs du vin et de l'hôtellerie-restauration, qu'ils innovent et comprennent les facteurs clés de réussite dans le contexte actuel en développant leurs compétences en gestion et leur vision stratégique. Pour les accompagner dans cette réflexion, les étudiants pourront compter sur l'expertise des deux parrains de la promotion.

Anne Sophie Pic et Marc Almert ont accepté de devenir la marraine et le parrain de la nouvelle promotion d'étudiants afin de leur transmettre leur expérience, leur passion et de mettre en exergue la synergie entre le milieu viticole et celui de l'hôtellerie-restauration.

Anne-Sophie Pic, femme autodidacte et funambule des saveurs

Anne-Sophie Pic n'était pas prédestinée à la cuisine puisqu'elle fait une école de commerce (l'ISG à Paris) avec l'envie de travailler dans l'industrie du luxe. Après ses études elle retourne à Valence, sa ville natale, elle décide de se consacrer à sa véritable passion : la cuisine. En 1991, elle reprend le restaurant gastronomique de son père Jacques Pic.

En 2007, elle raccroche 3 étoiles à la Maison mythique et familiale de Valence. Elle devient alors la première femme française triplement étoilée au Guide Michelin pour un établissement en France depuis la Mère Brazier en 1933. Outre ses 10 étoiles au Guide Michelin, qui en font la femme Cheffe la plus étoilée au monde, son travail au service de l'émotion du goût lui ont permis de décrocher plusieurs récompenses comme le prix Veuve Clicquot, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards, qui la nomme meilleure femme Cheffe au monde en 2011.

L'histoire d'Anne Sophie Pic, c'est aussi l'histoire du couple qu'elle forme avec David Sinapien depuis plus de vingt ans. Deux personnalités complémentaires à la tête de six restaurants, de Valence à Singapour.

Anne-Sophie Pic c'est l'audace, la recherche de l'équilibre, la complexité aromatique mais aussi la délicatesse. La Cheffe est toujours en mouvement. Elle est une funambule des saveurs en quête perpétuelle d'associations de saveurs inédites, complexes.

Elle travaille les produits mal aimés ou oubliés comme la betterave, le navet ou le chou. Elle approche les produits dans leur globalité pour explorer toutes leurs utilisations possibles en cuisine. Les ingrédients, les modes de cuisson, les techniques sont en permanente recomposition pour offrir aux convives une expérience gustative forte et surprenante.

Marc Almert, meilleur sommelier du monde 2019.

Marc Almert n'a que seize ans lorsqu'il passe son baccalauréat international à la British School de Cologne. Beaucoup pensaient que ce jeune homme surdoué avait l'étoffe d'un physicien, d'un avocat ou peut-être d'un banquier. Pourtant, Marc choisit une autre voie - il se lance dans un apprentissage dans l'hôtellerie. Il a commencé sa formation professionnelle au prestigieux "Excelsior Hotel Ernst" de Cologne, dans le but de devenir un jour directeur d'hôtel. Pourquoi certains vins ont-ils bon goût, et d'autres pas ? Cette simple question a été le catalyseur de la carrière de Marc Almert dans le domaine du vin.

Marc a participé à de nombreux concours. Les sommeliers exercent classiquement leur métier seuls dans des restaurants, les concours permettent donc un important feedback sur leur niveau réel de connaissances. En 2019, Marc Almert a participé au concours ASI Best Sommelier of the world à Anvers. À sa grande surprise, il remporte le titre et devient ainsi un des trois plus jeunes lauréats de ce concours à 27 ans et le deuxième Allemand à le remporter après Markus Del Monego MW en 1986.

Au-delà de sa mission autoproclamée de libérer le vin de son image conservatrice et de le présenter de manière accessible, l'encouragement des talents en devenir est un autre sujet qui tient à cœur à Marc.

Marc a été engagé en janvier 2017 en tant que sommelier au restaurant Pavillon du Baur au Lac, l'hôtel emblématique de Zurich. Il y a travaillé pendant deux ans aux côtés du chef Laurent Eperon, deux étoiles au Michelin avec le Pavillon et lauréat de nombreux prix, avant d'accéder au rang de chef sommelier à l'été 2019. Marc a été appelé membre du directoire de Baur au Lac Vins, négoce prestigieux de vins en Suisse, en 2022.

A propos du Groupe EHL :

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

www.ehlgroup.com

A propos de la KEDGE Wine School :

KEDGE Wine School est une référence internationale en matière de formation des managers du secteur des vins et spiritueux, de l'hôtellerie, de la restauration et de la sommellerie. Sa mission s'appuie sur la pédagogie par l'expérience et l'excellence académique qui se déclinent au travers de cinq programmes du BAC+2 au BAC+6. KEDGE Wine School s'engage également à accompagner la filière dans sa nécessaire transition écologique. Un engagement qui se traduit par des partenariats et par le développement de projets locaux et internationaux. KEDGE Wine School c'est aussi un centre d'excellence food, wine & hospitality avec 15 excellents professeurs chercheurs.

wine.kedge.edu/ - [LinkedIn/KedgeWine](https://www.linkedin.com/company/kedge-wine-school) - [@KEDGEWineSchool](https://www.instagram.com/kedge-wine-school)

A propos de KEDGE Business School :

KEDGE Business School est une Ecole de management française de référence présente sur 4 campus en France (Paris, Bordeaux, Marseille et Toulon), 4 à l'international (2 en Chine à Shanghai et Suzhou, et 2 en Afrique à Dakar et Abidjan) et 3 campus associés (Avignon, Bastia et Bayonne). La communauté KEDGE se compose de 14 800 étudiants (dont 23% d'étudiants étrangers), 172 professeurs permanents (dont 45% d'internationaux), 201 partenaires académiques internationaux et 70 000 diplômés à travers le monde. KEDGE est classée par le Financial Times 34ème meilleure Business School en Europe et 41ème mondiale pour son Executive MBA.

kedge.edu - [@kedgebs](https://www.instagram.com/kedgebs) - [LinkedIn/kedgebs](https://www.linkedin.com/company/kedgebs)