



# Grand Cru pour Josselin et Naïs

Elèves en MCS (Mention Complémentaire Sommellerie), Josselin Paganin et Naïs Lugagne se sont chacun qualifiés pour un concours de référence dans la profession : le Challenge Château Gassier pour Josselin et le concours du meilleur élève sommelier de France pour Naïs. Celle-ci a concouru en mai en visioconférence pour représenter le lycée face aux 39 autres candidats sélectionnés au niveau national. Le concours – souvent appelé Chaptoutier en référence à son créateur, le vigneron-négociant de réputation mondiale - comprend deux épreuves : dégustation à l'aveugle de deux vins et questionnaire vins et spiritueux (technologie, œnologie, vignobles...). Non qualifiée pour la finale, Naïs garde un bon souvenir de cette expérience. «Concourir en visio, c'est dommage mais je ne regrette pas. Cela permet de se tester, d'apprendre plus de choses avec cet objectif ».

Egalement motivé par son goût pour la compétition, Josselin fait partie des 5 finalistes retenus au terme d'une série d'épreuves en distanciel (analyse sensorielle, service, accords mets et vins...) entre tous les candidats sélectionnés dans les MCS des écoles françaises. Le 21 juin, il aura la chance de pouvoir disputer la finale au domaine (au pied de la montagne Sainte-Victoire ), en présence du parrain de l'édition Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF (Union de la sommellerie française). Il sera accompagné par Mme Guiraud-Botijo, son professeur de sommellerie au lycée qui a aidé toute l'année ses élèves dans leur préparation. « Cette finale, ce n'est que du bonus », témoigne Josselin, qui a conscience de partager un moment exceptionnel avec les meilleurs élèves sommeliers de France.



*Les deux étudiants  
devant le lycée  
(masque enlevé  
le temps de la photo !)*

Josselin et Naïs partagent une passion pour le produit vin, transmise par leur entourage familial. Leurs pères respectifs ont chacun développé une exploitation viticole, dans le Roussillon pour l'un, près du Salagou pour l'autre. Avant d'être inscrits au lycée, Josselin a obtenu un Bachelor en hôtellerie à l'école Vatel. De son côté, Naïs a effectué un BTS technico-commercial en vins et spiritueux. Ils ont choisi la mention complémentaire pour développer leurs connaissances sur le monde du vin avant de travailler dans ce domaine. Naïs compte intégrer le marché du travail dès l'obtention de son diplôme. Josselin, lui, prévoit de voyager en Chine et, plus largement en Asie pour se créer un réseau. En lien avec son père et son frère (côté production), il travaille à un projet de cave pour lequel il assurera la commercialisation.