

Sigvald et Cyril, en études de sommellerie, apprennent « un métier qui a du prestige »



Sigvald et Cyril ont choisi un métier de prestige. Clotilde Chéron

Cyril Le Fric, 20 ans, et Sigvald Lehouelleur, 23 ans, sont en mention complémentaire sommellerie dans le [Calvados](#). Pour le premier, cela allait de soi. Pour l'autre, c'est après une réorientation qu'il a trouvé sa voie.

Sigvald Lehouelleur, 23 ans, et Cyril Le Fric, 20 ans, sont en mention complémentaire sommellerie au lycée Rabelais, à Iles [\(Calvados\)](#).

Après son bac ES à [Valognes \(Manche\)](#), Sigvald s'est inscrit en faculté d'anglais, puis en histoire: « **Ce sont des matières que j'aime bien, mais l'université ne me convenait pas. J'ai choisi de me réorienter: j'ai suivi l'année de mise à niveau au lycée**

Rabelais, et j'ai fait un stage de 16 semaines en hôtellerie en Grande-Bretagne, un séjour qui m'a confirmé dans mon choix.

Je suis entré ensuite en BTS Arts de la table option A (cuisine) et j'ai fait des stages dans des établissements de renom, dont un Macaron Michelin. Après le BTS, j'ai choisi de me spécialiser en sommellerie, car c'est un métier qui a du prestige et qui permet de voyager. »

Trois stages sur douze semaines

Pour Cyril, «l'hôtellerie allait de soi: mon père est chef cuisinier et mon frère est en service, il a toujours partagé ses connaissances avec moi, dès mon plus jeune âge».

Cyril a démarré par un bac pro services au lycée Rabelais: «**La formation prévoit 22 semaines de stage, que j'ai effectuées en service et au «Carlotta», un bar très réputé à Caen, où j'ai pu apprécier le professionnalisme des barmen.** »

L'étudiant a poursuivi par la mention complémentaire barman et a fait des stages dans des établissements prestigieux comme le «Nouveau monde» à Saint-Malo ou le «Royal Evian», et participé à de nombreux concours.

«**J'ai voulu suivre aussi la mention complémentaire sommellerie pour avoir une connaissance plus large du vin et améliorer mon CV.** »

Véritable tour du vignoble français

La mention complémentaire est l'occasion de faire un véritable tour du vignoble français, et prévoit des cours d'œnologie, la découverte de la vigne, des crus, appellations et cépages, la commercialisation... «**On s'entraîne à la dégustation, on fait aussi trois stages sur douze semaines: en vendanges, chez un caviste et en restaurant.** »

Complétant la liste de leurs références prestigieuses, Sigvald a décroché un stage à l'Hôtel de Paris, à Monaco, et Cyril, chez Paul Bocuse. Ensuite, Sigvald compte rechercher un poste «**pour voir le monde en faisant des saisons à l'étranger**», sans doute suivi par Cyril, qui veut devenir chef barman.