

JEAN-MARIE PRAT

Promotion 2003

LES VOYAGES FORMENT LE PROFESSIONNEL



Lycée Hôtelier Alexandre Dumas

- 2000-2002 : **Bac Pro Restauration, option Service et Commercialisation**
- Stage au Jardin de France, restaurant étoilé à Baden-Baden
 - Stage à l'Auberge de l'III, Illhauesern
 - Vainqueur du Concours Général des Métiers 2002, restauration, service
- 2002-2003 : **Mention complémentaire Sommellerie**
- Stage au Domaine Zind-Humbrecht à Turckheim pendant les vendanges.
 - Stage à la Maison Pfister, cave à vin à Colmar.
 - Stage au Bistrot du Sommelier à Paris.
 - Vainqueur du Grand Prix M. Chapoutier 2003, meilleur élève sommelier de France.
 - Vainqueur du concours Pessac-Léognan, meilleur élève sommelier en vin de Bordeaux.

Parcours Professionnel

- Août 2003-Avril 2004 : Commis sommelier à l'Hôtel du Vin (Grande-Bretagne).
- 2004-2006 : Assistant Chef sommelier à l'Hôtel du Vin.
- Juillet 2006-Décembre 2007 : Assistant Chef sommelier à l'Hôtel Le Manoir aux Quat'Saisons 2* Michelin, à Great Milton près d'Oxford.

Concours passés pendant le parcours professionnel :

- 2004 : Wine and Spirit Education Trust. Obtention du niveau 3.
- 2005 : Court of Masters Sommeliers. Obtention du Certificat de Maître sommelier.
- 2006 : Finaliste du Concours national de meilleur sommelier du Royaume Uni.

- Janvier 2007-Janvier 2010 : Chef sommelier au Restaurant Gordon Ramsay (3* Michelin) à Chelsea.

Une année sabbatique pour apprendre et expérimenter la viticulture et la vinification en Afrique du Sud, Australie et Californie.

- Janvier 2011- décembre 2012 : Directeur à l'exportation chez Vins Terravin, Nouvelle-Zélande. Développement d'un réseau mondial de commercialisation.

- 1er Mars 2013 : Embauche comme « Head of Wine » chez Sarment à Shanghai. Clubs privés et cavistes ouverts à Londres, Monaco, Hong-Kong et cette année à Shanghai. Les meilleurs sommeliers du monde délivrent leurs conseils à de riches membres qui veulent se constituer ou compléter leurs caves.

Jean Muylaert