

JONATHAN ET STEEVEN RUTHMANN

Visite et Rencontre



En allant visiter Melissa, stagiaire à l'Hôtel Riberach ancienne coopérative viticole de Belesta (66270) transformée en hôtel de Charme, nous avons rencontré Jonathan et Steeven Ruthmann ,deux frères anciens élèves du Lycée Alexandre Dumas.

Jonathan

2003-2006 : Baccalauréat Technique Hôtelier.

2006-2008 : BTS, option arts de la table.

2008-2009 : Mention complémentaire Sommellerie.

« M. Woerlé, notre professeur, nous préparait aux concours en décelant nos capacités. Au concours des vins du Val de Loire, j'ai terminé 2^e au niveau National, Yann Haugert du Lycée Alexandre Dumas étant premier ».

2009-2010 : Commis serveur sommelier au Restaurant « Le Gavroche » (2* Michelin) à Londres.

2011 : Chef sommelier et Responsable de salle au Restaurant de l'Hôtel Riberach.

« C'est un peu un hasard. Quand je suis rentré de Londres on a décidé avec Yann de visiter une région viticole par exemple le Languedoc Roussillon et on a découvert le Clos de l'Oum pas loin de Bélesta où on est passé difficilement car il y avait des embouteillages dus à la rénovation de la cave viticole. Séduit par le concept, j'ai décidé de revenir et de m'y présenter. Dès la réouverture j'ai été en charge de la conception de la cave et du choix des vins. On m'a fait confiance et donné des responsabilités, c'est ce qui me motive ».

Steeven

2008-2012 : BTH

2012-2013 : Mention complémentaire Cuisine allégée.

Saison 2013 : Commis serveur au Restaurant de l'Hôtel Riberach

« Je suis très motivé par la diététique aussi je me suis inscrit à La Haute Ecole Lucia de Bouckere à Bruxelles pour une Licence en diététique, en fait un Bachelor en 3 ans. Après j'ai plein de projets vers l'étranger : la Chine et la diététique asiatique, la Californie ou la Floride pour y exercer. Tout cela avec l'accord et le soutien de mes parents et de mon frère ».

J.M.

