



DOSSIER DE PRESSE

# CHAMPAGNE EDUCATION 2025



©2mstudio

## SOMMAIRE

Les formations Champagne Education	p.4
Une nouvelle formation en ligne expérientielle	p.9
Formations en présentiel	p.12
L'avis des professionnels	p.14





## ÉDITO

Depuis plus de 80 ans, le Comité Champagne s'engage à promouvoir la singularité du Champagne en France et à travers le monde. Aujourd'hui, cette mission se poursuit avec Champagne Education, l'offre de formations du Comité Champagne.

Champagne Education propose aux professionnels et futurs professionnels de la sommellerie, de la restauration et de la distribution des formations et supports d'excellence. En choisissant Champagne Education, les apprenants bénéficient :

- D'une **vision globale**, représentative de la Champagne
- De **contenus élaborés par le Comité Champagne** et validés par les élaborateurs
- D'un **programme complet avec des parcours variés**, mêlant **formations en présentiel et en ligne**
- D'une **interactivité et des mises en situation professionnelles**
- D'**échanges enrichissants** entre passionnés du Champagne

Qu'ils soient débutants ou experts, Champagne Education leur offre l'opportunité de se plonger dans l'univers fascinant du Champagne, des secrets de la vigne à la dégustation. A travers ses outils et formations, le Comité Champagne accompagne les apprenants dans cette découverte et leur permet de maîtriser les subtilités qui font du Champagne un vin unique et prestigieux.

Transmettre aux prescripteurs les éléments qui font du Champagne un vin iconique est une mission passionnante. Vous pourrez découvrir cette mission en parcourant ce dossier.

Stéphanie Martel-Carlier, Responsable du service  
"Champagne Education" au Comité Champagne.

## CHAPITRE 1

# LES FORMATIONS CHAMPAGNE EDUCATION

### I • LE COMITÉ CHAMPAGNE

Le Comité Champagne est l'interprofession qui représente l'ensemble des Maisons et des Vignerons de Champagne. Véritable expert du Champagne, il contribue à l'équilibre économique de la filière, à l'excellence du Champagne, au développement durable, ainsi qu'à la protection de l'appellation et au rayonnement du Champagne.

Depuis plus de 80 ans, cette expertise est mise au service des professionnels du vin à travers Champagne Education, l'offre de formation du Comité Champagne. Une équipe dédiée conçoit l'intégralité des formations et outils en interne, et déploie ces contenus dans de nombreux pays grâce à ses 11 bureaux du Champagne et à un réseau international de formateurs.

Les formations proposées sont conçues pour les professionnels et futurs professionnels de la restauration, de la distribution et de la sommellerie, avec pour objectif de transmettre une connaissance approfondie des vins de Champagne.

**L'offre Champagne Education est globale et complète.** Elle comprend des **formations en présentiel, des ateliers sur mesure** (masterclasses, dégustations et voyages d'études en Champagne), un nouvel **e-learning expérientiel** et un large éventail de **ressources pédagogiques** adaptées aux besoins des apprenants. Ces programmes reconnus favorisent les échanges entre pairs et permettent de développer à la fois les compétences et l'employabilité des participants.



## DES BÉNÉFICES CONCRETS

### POUR LES ENTREPRISES

- **Développement** de leur activité Champagne,
- **Amélioration** de la satisfaction client,
- **Constitution** d'équipes expertes,
- **Valorisation** interne des collaborateurs.

### POUR LES APPRENANTS

- **Enrichir** leurs connaissances sur un vin emblématique,
- **Gagner** en assurance dans le conseil et le service,
- **Bénéficier** d'un parcours de formation personnalisé.



©VANDEN Eric

## II • CHAMPAGNE EDUCATION

Offrant une vision à 360° de la Champagne, les contenus pédagogiques diffusés sont objectifs, complets et à jour, validés par les élaborateurs eux-mêmes. Les formations sont reconnues dans les milieux de l'hôtellerie-restauration et de la distribution.

Quel'on soit **débutant** ou **expert**, chacun peut se former grâce à des parcours variés combinant **formation en présentiel** et **modules digitaux**. Les contenus sont conçus pour offrir une **expérience immersive**, avec **mises en situation**, **témoignages de professionnels**, **ateliers ludiques** et **dégustations** avec un libre accès des supports en ligne

car intégralement financé par les Maisons et Vignerons de Champagne.

Champagne Education favorise également l'échange entre professionnels : un levier fort pour enrichir ses compétences et développer son réseau dans un univers exigeant et passionné.

À l'image de l'appellation qu'elle valorise, Champagne Education défend des valeurs fortes : la passion du terroir, la quête d'excellence, l'objectivité dans le discours, le plaisir du partage et l'audace créative.



Champagne Education c'est :



**6 500** professionnels ou futurs professionnels formés chaque année en présentiel, dans 16 pays,



**36 000** personnes inscrites au "MOOC du Champagne",

Une note de satisfaction de **4,7/5** pour la formation "Champagne Spécialiste".



### III • DES MÉTHODES PÉDAGOGIQUES INNOVANTES

Champagne Education bouscule les codes de la formation aux vins avec une approche pédagogique résolument innovante, à la croisée de la rigueur académique et du plaisir d'apprendre. Grâce à une variété d'outils interactifs et immersifs, la découverte de l'appellation devient une véritable expérience, aussi instructive que ludique.

Le jeu « **A Champagne Story** », accessible gratuitement en ligne, invite les participants à plonger dans une histoire scénarisée qui les placent dans le rôle d'un élaborateur champenois. Des quiz thématiques permettent ensuite de consolider ses connaissances sur des sujets-clés comme le service, le vignoble ou l'élaboration des vins. Pour aller plus loin, une riche collection de supports accompagne chaque session : fiches explicatives, cartes, outils de dégustation, sans oublier la carte des arômes du Champagne.

À l'occasion de chaque masterclass ou événement, le livret « **Champagne l'Essentiel** » est remis aux participants : un concentré de savoir clair et structuré. Et pour prolonger l'apprentissage avec légèreté, Champagne Education a lancé l'été dernier son premier **Cahier de Vacances**, une invitation à réviser ses classiques de façon récréative. L'édition 2025, toujours aussi pétillante, paraîtra cet été.



©Osmany Favarez Comité Champagne



©2mstudio

## CHAPITRE 2

# UNE NOUVELLE FORMATION EN LIGNE EXPERIENTIELLE

### I. L'IMPORTANCE DES FORMATIONS EN LIGNE

Dans un monde où l'apprentissage en ligne s'impose comme une évidence, le Comité Champagne franchit un cap important avec le lancement de son tout **nouveau programme e-learning**. Une initiative à la fois innovante et inclusive, qui répond à une demande en forte croissance : le marché mondial du digital learning est en plein essor, estimé à 325 milliards de dollars d'ici 2025 – soit une progression de 60% en cinq ans. Aujourd'hui, 90% des entreprises ont en effet intégré la formation en ligne à leur stratégie de développement des compétences, séduites par sa flexibilité, son efficacité

et sa capacité à maîtriser les coûts.

Dans ce contexte, la formation digitale proposée par le Comité Champagne s'impose comme un outil stratégique pour diffuser, à grande échelle, une culture Champagne à la fois rigoureuse et vivante. Accessible sans contrainte logistique ni barrière économique, elle maximise l'engagement des apprenants grâce à des formats dynamiques, interactifs et adaptés aux nouveaux usages.

Officielle et certifiante, cette formation repose sur un parcours progressif en trois niveaux, conçu pour offrir une

vision complète et structurée de l'appellation. Entièrement gratuite et en libre accès, elle se distingue par sa dimension immersive et la qualité de ses contenus : vidéos, jeux interactifs, quiz, fiches pédagogiques... autant de ressources élaborées avec soin par le Comité Champagne, et financées collectivement par les Vignerons et Maisons de Champagne.

Un dispositif pensé pour transmettre l'excellence du Champagne à tous ceux qui souhaitent mieux le comprendre – et mieux en parler.



## II • TROIS NIVEAUX DE FORMATION

Conçu pour répondre à la diversité des publics, le programme e-learning Champagne a été pensé en priorité pour les professionnels du vin, de la restauration ou de la distribution. Il reste néanmoins accessible aux amateurs éclairés, désireux d'approfondir leurs connaissances du Champagne.

Le parcours propose une montée en compétences progressive, structurée autour de trois niveaux d'apprentissage. Il offre une immersion complète dans l'univers de l'appellation, depuis ses fondations historiques jusqu'à l'art subtil de la dégustation.

Les deux premiers niveaux sont déjà disponibles en ligne, tandis que le troisième viendra prochainement compléter le parcours.



### NIVEAU 1 EXPLORATEUR

Premier point d'entrée dans l'univers Champagne, ce niveau introductif s'articule autour de deux modules fondamentaux : une **découverte de la Champagne** et de **ses vins**, puis une première approche de la **dégustation**. Une porte d'entrée idéale pour **acquérir les bases**.

### NIVEAU 2 CONNAISSEUR

Destiné à ceux qui souhaitent aller plus loin, ce **second niveau** approfondit les connaissances avec **quatre modules riches et documentés**. Au programme : un focus sur le **terroir** et les **travaux de la vigne**, un volet complet sur le processus d'**élaboration du Champagne**, un module dédié à la tradition d'**innovation de la filière**, et un **approfondissement** autour de la **dégustation**.

### NIVEAU 3 EXPERT (À VENIR)

Ce **dernier niveau**, actuellement en développement, permettra d'acquérir une **maîtrise experte des dimensions techniques, culturelles et sensorielles** propres à l'appellation. Il s'adressera à celles et ceux qui souhaitent aller au bout de la démarche, avec une compréhension fine des enjeux de la filière Champagne.

### III • UN CONTENU PÉDAGOGIQUE COMPLET

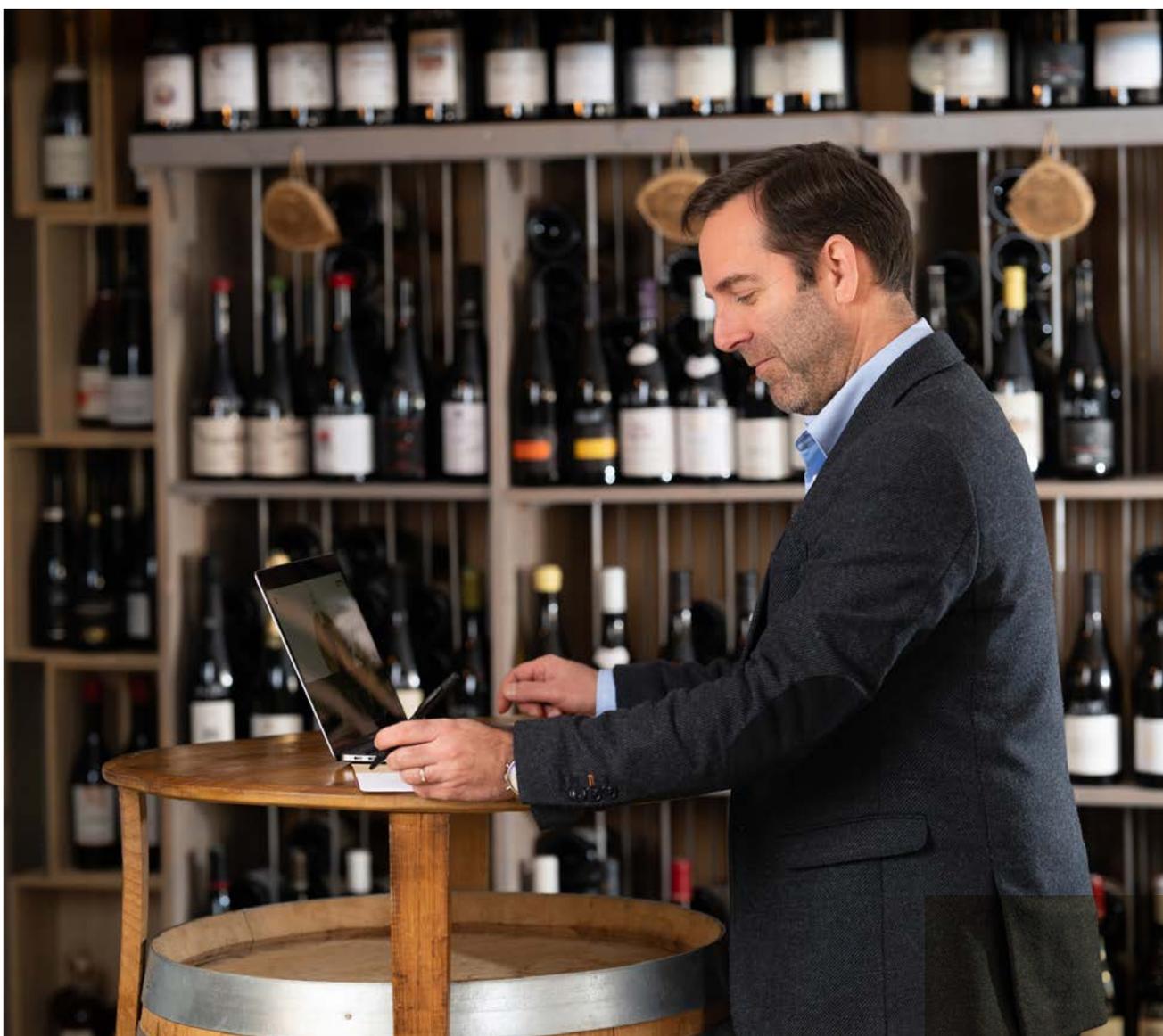
Le programme e-learning développé par le Comité Champagne se distingue par la richesse et la cohérence de son contenu, conçu intégralement en interne avec un haut niveau d'exigence. Chaque module repose sur trois piliers fondamentaux :

- **l'exactitude scientifique,**
- **la clarté pédagogique,**
- **la mise en valeur du Champagne**

Au fil du parcours, les apprenants explorent les grandes dimensions de l'univers Champagne : **l'histoire de**

**l'appellation, la singularité du terroir, les pratiques de viticulture, les étapes minutieuses de l'élaboration, sans oublier le patrimoine culturel qui l'entoure et, bien sûr, l'art délicat de sa dégustation.** L'approche croise habilement technique et storytelling, pour offrir une compréhension globale et vivante de ce vin d'exception.

Structurée, engageante et accessible, cette pédagogie permet à chacun – quel que soit son niveau de départ – de s'approprier à la fois les fondamentaux et les subtilités qui font la richesse de l'identité Champagne.



# LES FORMATIONS EN PRÉSENTIEL

## I • LA FORMATION CHAMPAGNE SPÉCIALISTE

Le programme **Champagne Spécialiste** se démarque par son **approche immersive, professionnalisante et certifiante**. D'une durée de 21 heures, il s'appuie sur de nombreux ateliers pratiques et séances de dégustation, permettant aux participants de mettre en œuvre leurs connaissances dans des situations concrètes, directement transposables à leur quotidien professionnel.

Dispensée par des centres partenaires sélectionnés avec soin, cette formation s'adresse aussi bien aux professionnels en activité qu'aux étudiants souhaitant affiner leur expertise des vins de Champagne. Elle est finançable par le Compte Personnel de Formation (CPF).

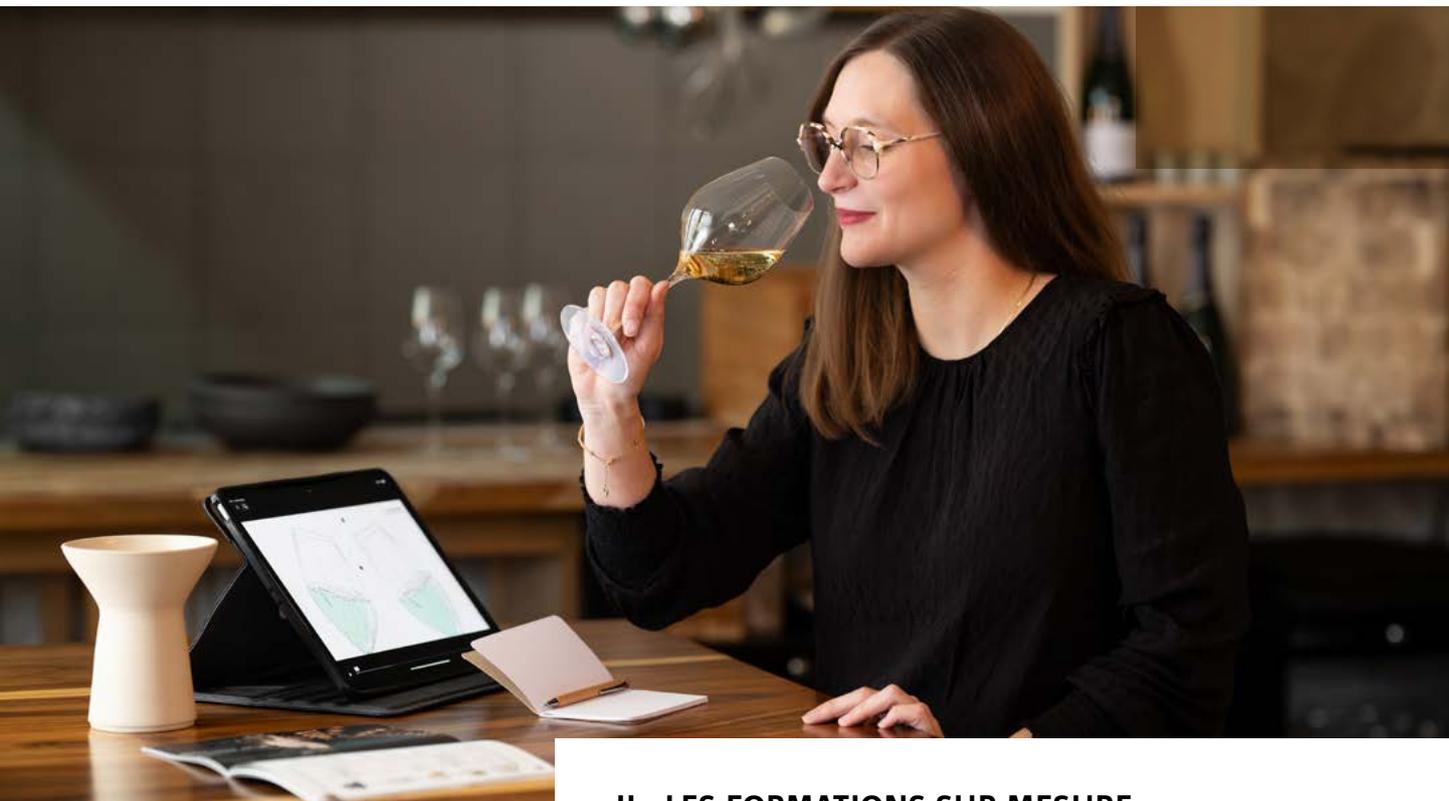
**Son objectif : développer une véritable capacité à conseiller, analyser et valoriser le Champagne dans un cadre professionnel exigeant.** Les participants apprennent à identifier les attentes du client, formuler des recommandations adaptées et variées, tout en intégrant les spécificités du produit, les codes de service et les tendances du marché.

La dégustation devient ainsi un outil d'analyse sensorielle rigoureuse, permettant de décrypter les caractéristiques aromatiques et gustatives d'un vin en lien avec son terroir, sa méthode d'élaboration et l'histoire de l'appellation.

Au-delà de la technique, la formation met également l'accent sur la valorisation de l'expérience de consommation : choix du verre, température, accords mets-vins, contexte de service... chaque détail compte pour offrir une expérience client enrichie, qualitative et fidèle à l'identité du Champagne. Des notions de consommation responsable et de respect des obligations légales viennent compléter cet apprentissage global.

Conçue par le Comité Champagne, cette formation constitue un véritable atout pour les professionnels du vin, de la restauration, du commerce ou du tourisme. Elle garantit un contenu actualisé, objectif et fiable, au service d'une vision complète, moderne et maîtrisée de l'appellation.





© 2mstudio

## II • LES FORMATIONS SUR MESURE

Champagne Education déploie une palette de formats sur mesure, pensés pour répondre aux besoins spécifiques des **entreprises, institutions et réseaux professionnels, en France comme à l'étranger.**

Parmi ces dispositifs, **le Champagne Challenge incarne une approche pédagogique à la fois ludique et interactive.** Conçue comme une formation-événement, cette expérience favorise l'apprentissage par le jeu, la mise en situation et l'émulation entre pairs. Les participants y renforcent leurs connaissances du Champagne tout en développant leurs techniques de dégustation dans un cadre stimulant et convivial.

En complément, s'ajoutent les masterclasses et dégustations, animées par des experts de l'appellation. Organisées en France ou à l'international grâce au réseau des 11 Bureaux du Champagne présents sur les principaux marchés mondiaux, ces sessions offrent un contact direct avec les savoirs et les arômes du Champagne.

Enfin, les voyages d'études en Champagne constituent une expérience immersive inédite. En découvrant in situ la diversité des terroirs, les gestes des élaborateurs et les réalités culturelles et économiques de la région, les participants enrichissent leur compréhension du Champagne à travers le prisme du terrain. Un moment privilégié pour approcher, au plus près, l'âme de l'appellation.

Toutes ces formations sur mesures sont réservées aux professionnels ou étudiants et leur contenu peut être adapté selon le niveau et le besoin des apprenants.



©SCHIANO DI LOMBO Sophie

# L'AVIS DES PROFESSIONNELS

## I • XAVIER THUIZAT: AMBASSADEUR 2025 DE CHAMPAGNE EDUCATION

Le partenariat avec **Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie 2023**, puis **Prix de sommellerie du Guide Michelin en 2024**, s'est imposé naturellement au Comité Champagne.

Reconnu pour son expertise et sa pédagogie, ce professionnel engagé partage une vision exigeante et passionnée du Champagne, en parfaite adéquation avec les objectifs de formation de l'interprofession.

Son parcours illustre une capacité rare à transmettre, au service des acteurs de la sommellerie, de la restauration et de la distribution.

Engagé aux côtés du Comité Champagne, Xavier Thuizat a accepté cette collaboration avec la conviction que la pédagogie autour du Champagne est essentielle. Pour lui, contribuer à la transmission de cette culture auprès des professionnels comme du grand public s'inscrit dans une démarche de valorisation durable de l'appellation.

### UN PATRIMOINE VIVANT, FAÇONNÉ PAR LE TEMPS

Le Champagne est perçu comme l'expression singulière d'un lieu, d'un instant et d'un savoir-faire. Il incarne un lien intime entre la terre, le temps et l'homme. Ce lien se distingue par une approche unique : le vignoble champenois se projette sur le long terme, souvent 10 à 15 ans, faisant du temps un véritable composant du terroir.

Préserver et faire connaître l'appellation Champagne apparaît alors comme une mission prioritaire. **Un véritable trésor national, à défendre autant qu'à transmettre.**

## LE REGARD DE XAVIER THUIZAT SUR LE CHAMPAGNE : ENTRE TRANSMISSION, ÉMOTION ET EXPLORATION



## LE CHAMPAGNE, COMPLICE DE LA GASTRONOMIE

Dans le cadre de la formation, une attention particulière a été portée aux accords mets-Champagne. Ce vin se révèle en effet comme un partenaire de choix pour la table grâce à son élégance naturelle et ses bulles, qui agissent comme un exhausteur de goût.

Le jeu des accords est pensé comme une expérience interactive, où l'audace et l'énergie nourrissent la relation entre les plats et les convives.

Le Champagne n'est pas seulement réservé aux fêtes : c'est une source d'émotion, capable de sublimer un plat, de surprendre un palais et de susciter la joie.

## UNE VISION NOURRIE PAR L'EXPÉRIENCE TERRAIN

Riche de ses années d'échanges avec la clientèle, Xavier Thuizat tire de son métier de sommelier une lecture fine des attentes et des émotions suscitées par le Champagne. L'expérimentation constante, les retours directs des clients et les ajustements en temps réel sont autant d'éléments qui enrichissent aujourd'hui la formation proposée.

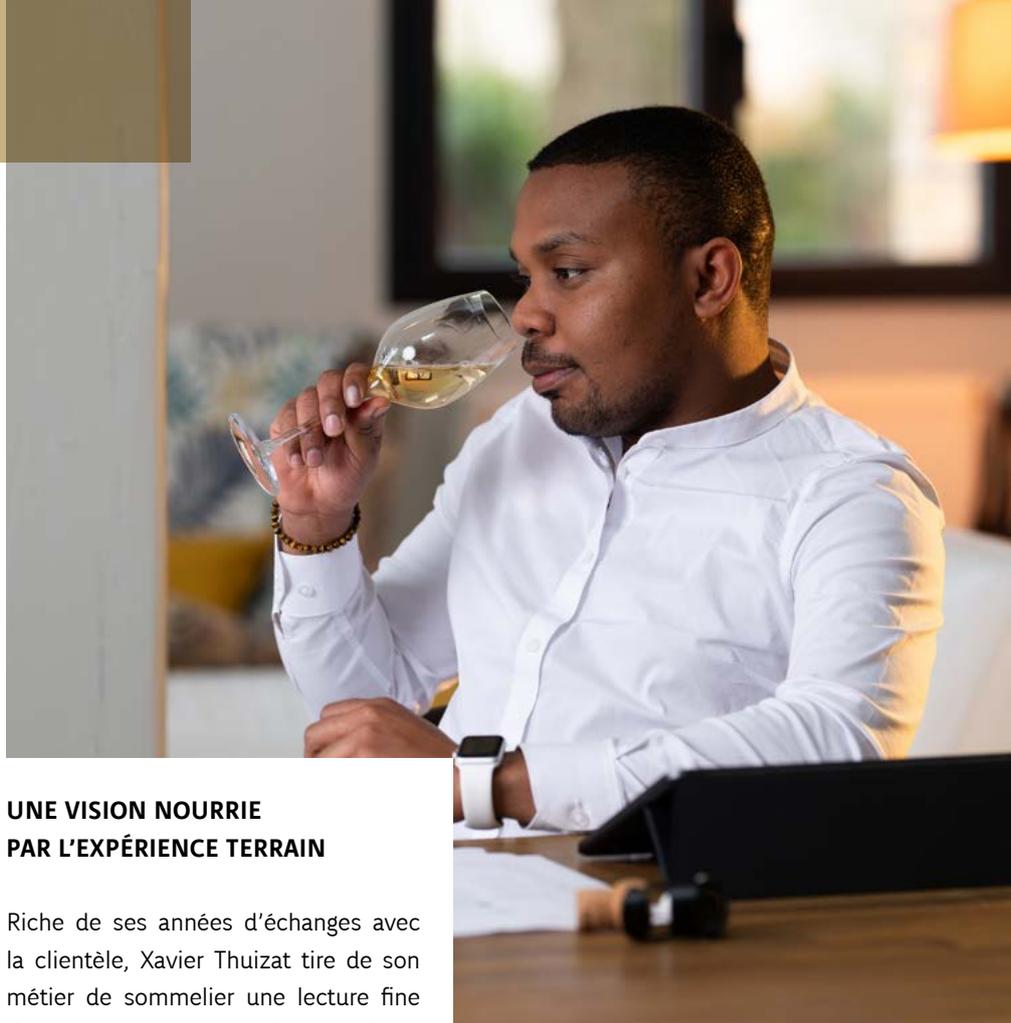
Ce regard empirique permet de toucher le cœur du métier : provoquer l'étonnement, créer la surprise et offrir une expérience mémorable. La véritable récompense réside dans un sourire, une étincelle dans les yeux d'une personne.

## UN CONSEIL AUX JEUNES SOMMELIERS

À ceux qui débutent dans le métier, une seule chose est à transmettre : le Champagne est la région viticole la plus fascinante de France. Il constitue un monde à part, une principauté au sein de l'univers du vin, où l'art de la bulle et sa maîtrise sont l'objet d'une recherche permanente. Explorer ce territoire, en comprendre les subtilités et en transmettre l'émotion, voilà le véritable enjeu pour les sommeliers de demain.

**“Le Champagne, c'est une mosaïque de vins où chaque cuvée raconte le temps qui passe. Pour un futur sommelier, comprendre cette richesse passe par la découverte sur le terrain et l'échange avec ceux qui font le vin au quotidien.”**

Xavier Thuizat.



©2mstudio



©Osmany Tavares Comité Champagne

## II • TÉMOIGNAGES D'APPRENANTS

À travers les témoignages de cavistes, sommeliers et amateurs passionnés, cette section met en lumière l'impact des formations Champagne Education sur les trajectoires professionnelles et personnelles. Ces récits illustrent comment l'apprentissage du Champagne enrichit les compétences, affine la dégustation et transforme la relation à ce vin emblématique.

**“J’ai pu approfondir mes connaissances sur ce vin si particulier notamment grâce aux ateliers.”**

Clémence (Acheteur - France)

**“Formation très intéressante et interactive avec un formateur impliqué.”**

Alessandro (Bartender - Suisse)

**“Grâce à cette formation j’ai pu améliorer mes techniques de service du Champagne.”**

Grégory (Maître d’Hôtel - France)

**“Une merveilleuse façon d’en apprendre plus sur le Champagne.”**

Lisa (Ambassadrice de marque - Etats-Unis)

**“Mon voyage d’étude en Champagne a été une expérience exceptionnelle grâce au partage d’expertise du Comité Champagne. Les explications présentées par ses équipes notamment dans leur laboratoire et leur vignoble expérimental étaient très enrichissantes et elles ont permis aux étudiants Master of Wine d’avoir une opportunité unique d’approfondir leur compréhension de cette région.”**

Angela (wine consultant et étudiante Master of Wine - Etats-Unis)



### III • DES FORMATEURS TÉMOIGNENT

Les formateurs de Champagne Education partagent ici leurs expériences et leurs perspectives sur l'enseignement du Champagne. À travers leurs témoignages, ils dévoilent les enjeux pédagogiques et l'importance de transmettre l'authenticité et la richesse de l'appellation à un public passionné et diversifié.

**“Les séminaires sur le Champagne que nous organisons depuis plusieurs années dans les écoles hôtelières de Suisse permettent d’aider les étudiants à comprendre ce qui rend le Champagne “spécial” et comment le différencier d’autres produits.”**

Byron, formateur en vins et Champagne - Suisse

**“La formation Champagne Spécialiste est une réelle innovation pour les professionnels de la distribution et de la restauration. Les apprenants développent des connaissances approfondies à propos de la Champagne, du style de ses vins, des techniques d’élaboration et de l’art d’accorder les mets avec le Champagne.”**

Monika, directrice de Napa Valley Wine Academy  
Education Center & Formatrice en Champagne - Etats-Unis.



## **ANNEXES**

Liste des 17 écoles partenaires



### **ÉTATS-UNIS**

- **Napa Valley Wine Academy**
- **Commonwealth Wine School**
  - **Oenophile Institute**
- **Cellar Muse Wine School**
- **Capital Wine School**



## EUROPE

- Ecole des Vins et Spiritueux (France)
- Institut Georges Chappaz, Villa Bissinger (France)
- Le Cordon Bleu London (Royaume-Uni)
  - Syntra (Belgique)
  - Wijncampus (Pays-Bas)
- Deutsche Wein- und Sommelierschule (Allemagne)
  - The Beverage Institute (Suisse)
  - W.E. Wine Education (Suisse)
- Associazione Italiana Sommelier (Italie)

## JAPON

- Caplan Wine Academy

## AUSTRALIE

- Sydney Wine Academy
- Wine & Spirit School Adelaide



**CHAMPAGNE EDUCATION**

[www.champagne.education/fr](http://www.champagne.education/fr)

 [@champagne\\_education](https://www.instagram.com/champagne_education)

 [www.linkedin.com/school/champagne-education/](https://www.linkedin.com/school/champagne-education/)



**COMITÉ CHAMPAGNE**

5 Rue Henri Martin, 51200 Épernay

hémisphère  Sud

L'agence épicurieuse

**CONTACTS PRESSE**

Laura PALIERNE - Emma LEMONNIER  
[l.palierne@agencehemispheresud.com](mailto:l.palierne@agencehemispheresud.com)  
[e.lemonnier@agencehemispheresud.com](mailto:e.lemonnier@agencehemispheresud.com)  
06 78 64 97 07 - 06 87 70 44 55