

# Qui sont les futurs Formateurs Officiels des vins de Bourgogne ?



**Olivier DELORME**  
Consultant formateur  
en Œnologie  
Chartainvilliers (28)



**Thierry DORGE**  
Formateur œnologique  
indépendant  
Bry-sur-Marne (94)



**Cécile DUPUIS**  
Directrice technique  
Bordeaux (33)



**Thierry GIVONE**  
Fondateur et président  
de Wine Tasting In Paris  
Formateur  
Paris (75)



**Elise LEMOINE**  
Sommelière formatrice  
Le Grand-Bornand (74)



**Valérie LITAUDON**  
Œnologue formatrice  
Lyon (69)



**Alexandre PICHON**  
Caviste  
Marseille (13)



**Isabelle ROULLIER**  
Formatrice  
Toulouse (31)

# Olivier DELORME - Chartainvilliers (28130)

---

**Bio** : Après des études de journalisme, je suis rentré en tant que rédacteur au sein des Editions Gilbert & Gaillard, avant de devenir reporter dégustateur au sein de cette même maison d'édition.

En 2007, j'ai créé ma propre société « OD Consultant, Le Plaisir de Déguster ».

**Métier** : Diplômé Sommelier-Conseil de l'Université du Vin de Suze La Rousse, Formateur-Consultant en vin, intervenant auprès d'écoles de vin et de nombreux clubs d'œnologie, consultant auprès de sociétés d'évènementiel, organisateur de voyages œnotourismes...

**Facebook** : Olivier Delorme

**E-mail** : [contact@olivier-delorme.fr](mailto:contact@olivier-delorme.fr)

**Site** : [www.olivier-delorme.fr](http://www.olivier-delorme.fr)



# Thierry DORGE - Bry-sur-Marne (94360)

---

**Bio** : Première vie professionnelle dans la comptabilité et le contrôle de gestion (Groupe TOTAL). Puis reconversion totale dans le monde du vin, passage des diplômes certifiant puis animations commerciales, vente de vins et maintenant formations œnologiques.

**Métier** : Formateur œnologique indépendant

**E-mail** : [thierry.dorge@wanadoo.fr](mailto:thierry.dorge@wanadoo.fr)



# Cécile DUPUIS - Bordeaux (33000)

---

**Bio** : Fille d'agriculteur, j'ai su très vite que je souhaitais travailler dans le milieu agricole et plus particulièrement dans le vin. Née en Auvergne, c'est tout naturellement que j'ai été initiée aux vins de Bourgogne de par la proximité géographique. Je suis partie à Bordeaux pour réaliser des diplômes d'Ingénieur Agronome et d'œnologue. Depuis maintenant plus de 9 ans, j'exerce le métier de Directeur Technique de propriétés viticoles. Je gère au quotidien les travaux vitivinicoles de 4 propriétés sur 3 appellations : Pomerol, Lalande de Pomerol et Lussac Saint-Emilion. En parallèle je dispense des cours pour particuliers et professionnels à l'Ecole du Vin du CIVB depuis 2011. Aussi, j'ai effectué un Mastère Spécialisé en Commerce International Vins et Spiritueux à l'ESC de Dijon. Je suis titulaire des WSET 2 & 3, et je passe le niveau 4 à Davayé.

**Métier** : En tant que Directeur Technique mes décisions portent sur le choix des cépages, des porte-greffes, jusqu'à la date des vendanges, des mises en bouteilles et à l'amélioration constante du niveau qualitatif des vins pour exprimer au mieux le potentiel du terroir. Je suis donc en charge des aspects techniques, financiers, managériaux, de recrutement et marketing.

**Facebook** : Cécile Dupuis

**E-mail** : cecile.dupuis@wanadoo.fr



Crédit : M. ANGLADA

# Thierry GIVONE - Paris (75012)

---

**Bio :** Né et élevé en Bourgogne, (Dijon), j'habite à Paris depuis environ 25 ans. J'ai travaillé dans le marketing dans des groupes Industriels pendant de nombreuses années avant de revenir à ma passion et créer ma société fin 2013 spécialisée dans l'organisation de dégustations et d'animations autour du vin. J'ai passé les diplômes WSET niveau 2 & 3. Je propose le plus souvent des dégustations concernant l'ensemble des régions viticoles Françaises, mais ma région de cœur reste la Bourgogne.

**Métier :** Formateur et animateur de dégustations en Anglais et en Français

**Facebook :** WineTastingInParis

**Site :** [www.wine-tasting-in-paris.com](http://www.wine-tasting-in-paris.com)

**E-mail :** [thierry@wine-tasting-in-paris.com](mailto:thierry@wine-tasting-in-paris.com)



# Élise LEMOINE - Le Grand-Bornand (74450)

---

**Bio** : Un coup de foudre à 16 ans pour le vin, issue d'une famille de vigneronnes (domaines Bergeret à Nolay et Pommard), puis cinq années au Lycée Viticole de Beaune pour me former au métier de vigneron et au commerce du vin : le vin fait partie de ma vie. Une première expérience auprès d'une cave, m'a donné le goût d'animer des conférences sur les vins de Bourgogne. J'ai par la suite enrichi mes expériences au travers de la sommellerie, le commerce de vins sur Internet (Vinatis), le métier de caviste (France et Lavinia à Genève) et la vente et conseil en fromages à Annecy. Depuis 2015, mon activité se concentre sur la formation en vin (acquisition et développement des compétences) dans le secteur hôtellerie-restauration. La lecture des vignobles et des personnages qui les façonnent, la dégustation, les accords mets-vins et fromages, et surtout, « semer la graine » de la passion du vin, sont mes points forts.

**Métier** : Sommelière-Formatrice

**Facebook** : Elise Lemoine Sommelière Formatrice avec page AMVS (accords mets vins du sommelier, notre organisme de formation vin).

**E-mail** : [ejmlemoine@gmail.com](mailto:ejmlemoine@gmail.com)



# Valérie LITAUDON - Lyon (69009)

---

**Bio** : Après des expériences en vinification, laboratoire et un passage à la Sopexa qui m' a permis de travailler en relation étroite avec l' Union de la Sommellerie Française (conception des épreuves du concours SOPEXA du meilleur sommelier en Vins et Spiritueux de France) j'ai choisi par la suite une activité indépendante en lien étroit avec le vin : la formation œnologique pour amateurs sous forme de soirées thématiques avec documents et dégustations, et ce, dans plusieurs régions de France.

Depuis 10 ans à l'Université du Vin de Suze-La-Rousse, je fais partie de l'équipe d'œnologues formateurs réguliers pour les programmes « Sommelier Conseil caviste », « Commercial conseil en vins et produits régionaux », « Animateur – vendeur de produits et services agri et écotouristiques ». Je dispense des cours sur les facteurs qualité des vin, les vinifications, la géographie viticole et bien sûr la dégustation.

Formatrice accréditée Vins et Vignobles de la Vallée du Rhône depuis 2017, j'interviens en lycées hôteliers (région Lyon et Centre) et dans les clubs d'œnologie des grandes écoles (ISARA, ENTPE).

Professeur « crus des vins » chez VATEL (Lyon) depuis 2011.

**Métier** : Ingénieur Agronome spécialisé viticulture- œnologie et ŒNOLOGUE (Montpellier Sup Agro)

**Facebook** : valitaudon@laposte.net

**E-mail**: litaudonv@gmail.com



# Alexandre PICHON - Marseille (13006)

---

**Bio** : D'une famille auvergnate, même si je n'y ai jamais vécu, j'ai eu la chance de beaucoup voyager. Je suis né en Nouvelle-Calédonie, puis ai vécu à Tahiti, avant d'arriver en métropole à l'âge de 15 ans dans le Sud-Ouest. J'ai une double formation école de commerce / école d'ingénieur, même si j'ai été depuis l'adolescence passionné par le vin. Après une première expérience en Allemagne dans un tout autre secteur, c'est bien vers le vin et la gestion de caves à vins que je me suis dirigé. Avec des expériences dans le sud-ouest, à Paris, 7 ans aux USA, puis Lyon et enfin Marseille où je suis depuis 6 ans.

**Métier** : Je suis caviste. Propriétaire de ma cave à vins depuis 3 ans. A mes débuts employé, j'exerce dans des caves à vins depuis une quinzaine d'année.

**Site** : [www.cavelajoliette.fr](http://www.cavelajoliette.fr)

**Facebook** : Cave La Joliette

**LinkedIn** : Alexandre Pichon

**Twitter** : cavelajoliette

**Instagram** : cavelajoliette

**E-mail** : [alex@cavelajoliette.fr](mailto:alex@cavelajoliette.fr)



# Isabelle ROULLIER - Toulouse (31000)

---

**Bio** : Née au Mans, après le bac, j'ai vécu 10 ans à l'étranger, entre l'Allemagne, New York, Dublin et Genève. Après avoir rencontré mon mari, fondé une famille, je suis « tombée » dans l'univers du vin en arrivant à Bordeaux lorsque j'ai travaillé pour Schröder & Schyler sur le marché français.

Je me suis formée, dégusté, suivi des cours pour finir diplômée du WSET niveau 3 avec distinction et fondé, géré pendant 6 ans un club de dégustation féminin pour partager ma passion. Je fais partie de nombreux réseaux dans le vin, ODVT, Ladieswine, pour en assurer la promotion et aussi l'art de vivre à la française. Nouvellement toulousaine avec ma famille, je souhaite être une ambassadrice des vins de Bourgogne, en vendant, formant, animant des soirées. Je souhaite recréer un club de dégustation certainement prochainement à Toulouse, ouvert à tous.

**Métier** : Agent commercial en vins, formatrice en vins dans des écoles, animatrice commerciale pour des domaines viticoles et organisatrice de dégustations de vins seule ou avec une fromagère pour les entreprises et les particuliers,

**Facebook** : gironvignes & let'sgowineandcheese

**E-mail** : gironvignes@gmail.com

