



ÉLODIE COLIN

SOMMELIERE, JURISTE, MAIS PAS QUE...

elodiecolin@yahoo.fr

92 rue Lucien Faure, Sente des Gabarres, Hall 5, Appartement 505, 33300 Bordeaux
06 48 10 54 66 ♦ Permis B, véhiculée ♦ Anglais, Allemand

OBJECTIF

Je recherche un poste où m'épanouir dans la filière vitivinicole, si possible avec des responsabilités, en mettant au service d'une entreprise mes nombreuses compétences, connaissances et ma passion pour cet univers, dans une approche pluridisciplinaire.

COMPÉTENCES ET PERSONNALITÉ

Traitement de problématiques en propriété intellectuelle viticole et préparation de dossiers en vue de constitution d'une plainte auprès des instances européennes ♦ Gestion et direction d'une équipe de 15 personnes ♦ Maîtrise du protocole d'embauche ♦ Gestion des affaires courantes d'une entreprise ♦ Élaboration de stratégies de progression du chiffre d'affaires ♦ Gestion de cave ♦ Élaboration d'une carte des vins ♦ Maîtrise des techniques de dégustation ♦ Connaissance de la géographie et de la géologie viticole, des AOC, des cépages, des différentes techniques de vinification ♦ Rédaction et communication en presse ♦ Capacité à résister à la pression ♦ Méthodique et rigoureuse, avenante et curieuse

EXPÉRIENCE

Mars 2020 - Avril 2020 Illustration du livre des vins 2021 du Restaurant Les Climats, Paris 7^e

Avril 2018 - Juillet 2018 Juriste stagiaire au Conseil des Grands Crus Classés en 1855 de Bordeaux, Gironde

Avril 2018 - Juillet 2018 Assistante de rédaction et de communication à l'agence de presse Vinmédia à Cudos, Gironde

Septembre 2010 – Août 2017 Directrice de salle et de sommellerie au restaurant Chez Monsieur, Paris 8^e

CURSUS

Septembre 2018 Obtention d'un master de droit des affaires, spécialité droit de la vigne et du vin, mention Bien (Bordeaux Montesquieu, 33)

Mémoire L'avenir des AOC dans la sélection du matériel végétal, Analyse d'un enjeu cardinal pour la viticulture française

26 Janvier 2018 Finaliste au Moot Court Wine and Law de Reims, 51 : Prix de la meilleure équipe

Avril 2017 Obtention du titre de Sommelier dans le cadre d'un CQP Sommellerie (Franck Thomas Formation, Paris, 75)

Septembre 2008 Obtention d'un master de droit pénal, section criminologie (UCL, Louvain-la-Neuve, Belgique)

Juin 2005 Obtention d'une licence de droit privé (ICES, La Roche sur Yon, 85)

EXTRA-PROFESSIONNEL

Théâtre d'improvisation ♦ Expression collaborative ♦ Arts plastiques ♦ Guitare

Elodie Colin
92 rue Lucien Faure
Sente des Gabarres
Hall 5 Appartement 505
33300 Bordeaux

A Bordeaux, le 16 février 2020

Objet : candidature spontanée

Madame, Monsieur,

Après de nombreuses années en tant que directrice de salle et de sommellerie au restaurant parisien Chez Monsieur, j'ai décidé de marier mes premières amours, le droit, avec mes nouvelles amours, le vin. J'ai donc obtenu un master 2 de droit des affaires, mention droit de la vigne et du vin, dans le but de parfaire mes connaissances dans le secteur vitivinicole.

Depuis septembre 2008, j'ai évolué en tant que directrice de salle et de sommellerie aux côtés de Carole Colin et de Denis Jamet, propriétaires associés des restaurants Chez Monsieur, Paris 8, et Les Climats, Paris 7, et de la Cave des Climats, Paris 7. J'ai eu la chance d'être formée par Franck Thomas, MOF, Meilleur sommelier de France et Meilleur sommelier d'Europe 2000, secondé par Jonathan Bauer-Monneret, Meilleur sommelier de France 2014, et par Henri Tremoulhac, directeur de la commission Dégustation du club d'œnologie du Sénat. Ces mentors ont fait naître en moi une envie d'aller au-delà du conseil et de l'accompagnement du consommateur novice ou éclairé.

Dans le cadre de mes fonctions, j'étais autonome dans l'élaboration de la carte des vins, spécialisée en vins et spiritueux français, depuis la sélection jusqu'à la politique tarifaire, en passant par la gestion des stocks en cave. La carte a été récompensée par une grappe dans le guide Michelin en 2011. Chaque référence était choisie après dégustation, au domaine ou au restaurant. J'entretiens depuis des relations privilégiées avec nombre de vigneron et leurs agents, de notoriété confidentielle ou stars internationales. Ce réseau me permet de rester vigilante aux besoins de la filière et à l'écoute de ses attentes. Je reste également attentive à toutes les innovations techniques et à l'actualité via la presse spécialisée.

En outre, je suis habituée à gérer toutes sortes de problématiques, cette capacité étant confortée par ma méthodologie pluridisciplinaire. J'ai développé au sein de l'entreprise des campagnes de promotion et de publicité en vue d'augmenter la fréquentation et le chiffre d'affaires, études statistiques sous Excel à l'appui ; compétence par ailleurs accrue lors des stages de fin d'études effectués en 2018 en syndicat viticole auprès de Sylvain Boivert pour les GCC 1855 et en agence de presse auprès de Rolf Bischel pour le magazine

Vinum. J'ai pu travailler sur différents supports, avec des logiciels comme Photoshop et InDesign, ou encore Sendinblue. J'avais la responsabilité de la mise à jour du site web et participais à la valorisation de l'établissement sur les réseaux sociaux. De plus, la gestion courante de l'établissement et le contact clientèle, fournisseurs et prestataires de services, ont fait de moi une personne avenante, organisée et rigoureuse, avec un très bon relationnel. Avec une culture générale solide et l'expérience de l'univers du luxe parisien de la mode, de l'hôtellerie et des affaires, je sais parfaitement interagir avec toutes sortes d'interlocuteurs.

Je suis par ailleurs aguerrie à la veille règlementaire, à la défense des marques viticoles et des mentions traditionnelles auprès des instances européennes et plus globalement au suivi de la législation nationale et communautaire spécifique à la matière vitivinicole.

En résumé, je suis un véritable couteau suisse, pourvu que l'on parle du divin breuvage ! J'apprends vite et je travaille vite. Je sais travailler en équipe : j'en ai dirigée une de quinze personnes pendant quelques années et ai formé pléthore de commis de salle dans le but de les faire évoluer. Mais par-dessus tout, j'aime le vin, j'aime le valoriser, le déguster, en discuter, le partager et en transmettre la passion. Je connais bien les rouages de la filière. Ne vous laissez pas effrayer par mon parcours éclectique !

Mes différentes expériences me permettent d'avoir une vision généraliste. Je dispose d'un solide bagage en commerce et en tourisme grâce à mon parcours hôtelier. Je souhaite poursuivre ma vie professionnelle au sein d'un syndicat viticole ou d'une instance étatique, d'une propriété, d'un négoce ou d'une cave coopérative, pour être au plus proche du produit et en assurer la promotion et la défense. La Bourgogne est un magnifique vignoble, avec des vins racés et délicats qui méritent la meilleure ambassade. J'ai été élevée au pinot noir, à l'aligoté et au chardonnay, et j'aimerais tant mettre ma palette de compétences au service de ces doux flacons et de toutes celles et ceux qui les font. J'ose croire que vous partagerez mon enthousiasme et je reste à votre entière disposition pour toute information supplémentaire. Je vous adresse, Madame, Monsieur, mes meilleurs sentiments.

Sincèrement,

Elodie Colin

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Elodie Colin', written over a vertical line.