



Millie Jacques Bouchard, graduada en sumillería de la escuela de hostelería *École Hôtelière des Laurentides* (Canadá), laureada de la "Beca François Chartier"; trabajará en España en la legendaria Fundación elBulli, y en los restaurantes de fama mundial El Celler Can Roca y Mugaritz, así como en la bodega Alemany i Corrio.

Barcelona, 17 de mayo de 2019 - Millie Jacques Bouchard, sumiller canadiense de 29 años, ha sido seleccionada para recibir la primera "**Beca François Chartier**" 2019; la oportunidad de pasar 12 meses de beca en España, a partir de septiembre de 2019, en dos de los restaurantes con estrellas Michelin más creativos del mundo gastronómico, **El Celler Can Roca** (Girona) y **Mugaritz** (Errenteria), los dos en la cima de los 50 mejores restaurantes del mundo durante más de 10 años, así como en la legendaria **Fundación elBulli** (Barcelona), del gran chef **Ferran Adria**, finalmente en la bodega y en los viñedos de las excepcionales **Bodegas Alemany i Corrio** (Penedès).

El anuncio fue realizado el lunes, 17 de mayo de 2019, por el instigador del movimiento científico de "Armonías Moleculares", el "Créateur d'Harmonies" canadiense François Chartier (World Best Sommelier en 1994, París, Gran Premio Sopexa), durante la última examen del curso de sumiller, en la escuela de hospitalidad (EHDL) en Sainte-Adèle, Quebec, donde estudió sumillería en 1989.

"¿Ganar la beca François Chartier es algo impensable!" dice Milie, que actualmente trabaja en el restaurante Bistro à Champlain, ganador del Premio Wine Spectator Grand Award durante muchos años, en Esterel Resort, Esterel, Quebec, Canadá. "Ser un sumiller no es solo vino, sino también gastronomía en sentido amplio, e innovación e investigación, por lo que tener la oportunidad de trabajar durante un año con grandes chefs, sumilleres, camareros, investigadores y enólogos es una oportunidad única en la vida."

Para este primer año, esta beca permitirá a su ganadora vivir la experiencia de su vida, realizando becas de alto nivel en España, todos los gastos pagados por el "Créateur d'harmonies" François Chartier, con la colaboración de los socios de la beca (vuelos, alojamiento, alimentación, viajes presenciales y gastos básicos).

François Chartier, con su esposa y socia, la **sumiller Isabelle Moren**, han realizado un año de pasantías en los mejores establecimientos del planeta gastronómico.

Comenzando con una pasantía de 6 semanas en los productores de vino **Alemanya i Corrio**, la bodega estrella de Cataluña, y luego diez semanas en la **Fundación elBulli** (Barcelona), con **Ferran Adria y Ferran Centelles**, y su equipo de investigación sobre la historia de la gastronomía mundial, vinos y bebidas. La alumna podrá colaborar en la investigación de elBulli con un equipo multidisciplinario procedentes de todo el mundo, en este sitio elevado que es la continuación lógica del mítico restaurante elBulli, que ha sido cinco veces el mejor restaurante del mundo. Mundo.

Esta beca de investigación será seguida por dos pasantías en restaurantes, con una duración de 4 meses cada una, comenzando con una pasantía en el restaurante catalán **El Celler en Can Roca**, en Girona (#2 World Best Restaurants 2018), con los **hermanos Roca Joan (Chef), Jordi (pastelero) y Josep (sumiller)** - galardonados con tres estrellas Michelin, y Best Restaurant in the World 2013 en la prestigiosa lista de los 50 mejores restaurantes de San Pellegrino en el mundo -, así como 4 meses en el mundialmente famoso restaurante del País Vasco **Mugaritz** (#9 World Best Restaurants 2018 y 2 estrellas Michelin), en Errenteria (Gipuzkoa), con el **chef Andoni Luis Aduriz**.

La afortunada ganadora, Millie Jacques Bouchard, podrá profundizar sus conocimientos tanto en sumillería y en sesiones semanales de capacitación en cocina de vanguardia, porque estos dos restaurantes están equipados con investigación y laboratorios de formación. Chartier siempre ha creído que un gran conocimiento de la cocina permite a los sumilleres realizar plenamente su profesión. Además, para aprender el idioma del enólogo, como el trabajo del viñedo y la bodega en los enólogos de renombre, el aprendiz puede pasar varias semanas en grandes viticultores a la vanguardia de la enología moderna.

"Ha llegado el momento de pasar la antorcha, y así permitir a los aspirantes a sumilleres de conocer a los mejores chefs, sumilleres y enólogos con los que tengo el privilegio de colaborar durante varios años", dice Chartier, feliz de compartir sus contactos y su experiencia. con los estudiantes de la EHDL, así como con la escena gastronómica de Quebec.

Detalles técnicos de la Beca François Chartier

La ganadora fue seleccionada entre los estudiantes de sumillería de EHDL siguiendo el plan de estudios actual de sumiller por un comité de profesores de EHDL, incluido el profesor de sumillería Jean Beaudin, a quien se asignó la tarea de determinar los finalistas; luego tuvieron una entrevista en persona con François Chartier, luego a través de una videoconferencia, y fue al final de este proceso que se proclamó la ganadora.

"La idea detrás de esta beca, que es un tributo a la excelente capacitación que recibí en la sumillería en la EHDL a finales de los años ochenta, es que el sumiller también debe adquirir los conceptos básicos de la cocina para hacer su trabajo, el maridaje del vino y la comida, en el corazón de su trabajo diario. Los jóvenes también tienen interés en entender el lenguaje del enólogo, pero también ganarán trabajando en restaurantes que están a la vanguardia del conocimiento en maridaje de vinos y comida, como es el caso en El Celler de Can Roca y Mugaritz, al igual que en la Fundación elBulli", explicó François Chartier durante el premio.

Esta nueva "Beca François Chartier" se otorgará cada dos años al estudiante de sumillería de la escuela EHDL con las mejores perspectivas para el futuro. Recordamos que François Chartier recibió la **Beca Seagram** en 1989 en la EHDL, otorgada al estudiante con las mejores perspectivas para el futuro.

ACERCA DE FRANÇOIS CHARTIER "CREATEUR D'HARMONIES"

François Chartier "Créateur d'harmonies", después de haber sido galardonado como el **Mejor Sumiller del Mundo en 1994** en París (Gran Premio Sopexa en vinos y licores franceses), ha sido considerado internacionalmente como uno de los investigadores más inteligentes que crean recetas y combinan alimentos y vinos, gracias a su ciencia aromática de "Armonías moleculares" que creó en 2002, y publicó los primeros resultados de investigación en sus libros más vendidos en todo el mundo *Papilas y Moléculas*, ganador de la categoría de **Mejor libro de Cocina del Mundo**, Innovación, otorgado al Gourmand World CookBook Award 2010 en París.

El reconocido catador de vinos estadounidense **Robert M. Parker Jr.** dice que es « Un genio puro ! ». El famoso chef catalán de la Fundación elBulli, **Ferran Adrià**, lo llama "¡el experto en sabores número uno del mundo!". Está presente en todos los continentes, incluso en Europa, donde desarrolla sus vinos Chartier, así como en Barcelona, donde vive ahora, y desarrolla múltiples proyectos aromáticos, incluido el proyecto de "**Caja Aromática de vinos**" para el restaurante **SOFIA Be So**, del hotel SOFIA, no por mencionar Quebec, donde lanzó hace dos años la agencia privada de importación de vinos *Les Vignerons de Chartier*, donde imparte numerosas conferencias y talleres.

Finalmente, **Sony Corporation** se convirtió en su agente comercial en Japón, donde actualmente desarrolla, junto con su esposa y socia, la sumiller Isabelle Moren, varios proyectos en torno a los aromas, así como sakes de clase mundial para una de las bodegas más antiguas de sake, la **Tanaka Shuzo Brewery**, en la que Chartier es ahora el "**master blender**": el primer sake "Tanaka by Chartier" se lanzará en todo el mundo en otoño de 2019. Finalmente, desde marzo de 2019, Chartier forma parte del equipo de investigación de Sony Corporation en **Inteligencia Artificial** y **Cocina Robótica**, nuevos proyectos de gastronomía lanzados por Sony Corporation en Tokio este año, que impulsarán la ciencia aromática de las "Armonías Moleculares" de Chartier hacia nuevos horizontes.



Fotos, entrevistas o información sobre la "Beca François Chartier";

PADAM

Guillaume Catusse | gatusse@padam.ca

**Escuela de hostelería *École Hôtelière des Laurentides* | Cursos de información
sumillería**

beaudinj@cslaurentides.qc.ca

<https://ecolehotelierelaurentides.com/programme/sommellerie/>

PASANTÍA

https://cellercanroca.com/menu/menu_e.html

<https://www.mugaritz.com/es/>

<https://elbullifoundation.com/>

<http://www.alemany-corrio.com/>

Seguir a François Chartier

Facebook: <https://www.facebook.com/francoischartier.ca>

Instagram: @francoischartier

Twitter: @papillesetm

Sitio web: francoischartier.ca

