

Offre Sommellerie



2026



Nom :

Yanna Delière

Contact :

+41 79 137 23 39

Website:

www.journaldusommelier.ch

Présentation

Fort d'une formation initiale en **école hôtelière** et d'un **Brevet Fédéral de Sommellerie**, j'accompagne les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie dans le développement et la valorisation de leur offre boissons depuis plus de vingt ans.

Mon parcours terrain est **ancré dans la réalité opérationnelle** : j'ai participé à l'ouverture de quatre bars à vins et de deux restaurants en Suisse, de la conception de la carte à la formation des équipes de salle. Je sais ce que représente le lancement d'un établissement, les arbitrages à faire, les équipes à embarquer et les clients à conquérir.

Présidente de la section romande de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels depuis 2019, je suis également **responsable de la formation au Certificat de Sommellerie de l'ASSP** depuis 2020 — **plus de 200 professionnels formés à ce jour**. Cette double casquette me permet d'aborder chaque collaboration avec à la fois la rigueur d'un formateur et la sensibilité d'un praticien de terrain.

Auteure de deux ouvrages de référence — l'un consacré au monde des cidres, l'autre aux vins suisses —, je défends une vision de la sommellerie ancrée dans les produits locaux et tournée vers la transmission. En 2025, le magazine **Vinum m'a classée parmi les 25 meilleurs sommeliers de Suisse**.

Offre formation d'équipe

Objectif : donner confiance, travailler le discours, et transformer chaque serveur en ambassadeur de la carte des vins.

Offre dans les grandes lignes

Formation	Formation pratique, interactive et personnalisée avec l'équipe de salle
Durée	2 heures par session
Thèmes possibles	● Initiation au monde du vin ● Les vins suisses ● Les bases de la création d'accords mets et vins
Tarif	550.- Chf par session (hors marchandise)

Pourquoi former son équipe de salle sur les vins ?

Un vin ne se vend pas tout seul — c'est la personne qui le présente qui fait la différence. Un collaborateur formé et confiant recommande, raconte et donne envie : il génère mécaniquement plus de ventes boissons, là où se jouent une grande part des marges d'un établissement. Mais former son équipe, c'est aussi un puissant levier de fidélisation.

Dans un secteur où le turnover est élevé, un collaborateur qui apprend et progresse s'engage davantage — et reste plus longtemps. La formation devient alors à la fois un outil de performance et un argument de rétention.

Offre Accords Mets & Vins sur Mesure

Objectif : une sélection pensée avec votre chef, cohérente avec votre identité, prête à être vendue et racontée par votre équipe.

Offre dans les grandes lignes

<i>Accords Mets & Vins</i>	Conception et signature d'un menu accords mets et vins adaptés à la carte du restaurant — saison par saison, en cohérence avec l'identité culinaire de la maison pour la création de "Bons expériences" pour le site Roze
Durée (estimation)	7 heures par création de menu
Thèmes possibles	● Menu accords mets et vins suisses ● Menu accords mets et pinot noir ● Menu accords mets et bulles
Tarif	750.- Chf par création d'expérience (hors marchandise)

Pourquoi proposer un menu accords mets & vins à vos clients ?

Un menu accords mets & vins, c'est bien plus qu'une sélection de bouteilles — c'est une expérience que vos clients achètent et dont ils se souviennent. Il génère un ticket moyen plus élevé, fidélise une clientèle en quête de sens et différencie votre établissement de la concurrence. En travaillant ces accords avec votre chef, votre équipe de salle s'approprie naturellement les vins, gagne en confiance et en conviction — et vend mieux.

C'est aussi un formidable outil de visibilité : un menu accord bien pensé se partage, se raconte, et donne envie de revenir.