



Trophées Le Chef 2022 : Manon Bras, sommelière de l'année 2022

mardi 20 septembre 2022, par [lpe](#)

Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs, les Trophées Le Chef viennent de récompenser chefs, pâtisseries, sommeliers et directeurs de salle au Pavillon Gabriel à Paris. Manon Bras, cheffe sommelière au restaurant de Christopher Coutanceau à La Rochelle, a été distinguée.

Cet été, les chefs présents dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022.

Un joli parcours

Manon Bras a d'abord passé un baccalauréat SES au lycée Émile Combes à Pons, avant de réaliser une année de mise à niveau au lycée hôtelier l'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente. Elle enchaîne ensuite sur un BTS Hôtellerie-Restauration avec une mention complémentaire sommellerie en 2015. Au cours de son apprentissage, elle effectue des stages au Spinaker (Port Camargue) en 2012, au Château de Mirambeau en 2013, et au Negresco en 2015. Une fois formée, elle postule chez la cheffe Hélène Darroze chez qui elle officie comme commis sommelière, puis comme sommelière pendant 2 ans.

En 2017, elle entre au Petit sommelier de Paris pour travailler auprès de Pierre Vila Palleja, finaliste du Meilleur Sommelier de France et finaliste du Meilleur Ouvrier de France Sommellerie. Suite aux confinements, elle passe le WSET niveau 3 en Vin à la Butler Academy afin d'enrichir ses connaissances sur les vins du monde. Depuis mai 2021, elle occupe le poste de cheffe sommelière au restaurant Christopher Coutanceau*** à La Rochelle.

En sa voir plus sur ces 36e Trophées : [suivez ce lien](#)