

UDA : 114276
LANGUE(S) : Français, anglais

TÉLÉVISION

2007-...	<i>Salut, Bonjour! Week-end</i>	Chroniqueur vin	TVA
2007-...	<i>Salut, Bonjour!</i>	Chroniqueur vin occasionnel	TVA
2007-22	<i>Tout le monde en parle</i>	Sommelier à la sélection des vins	SRC
2021	<i>28 jours ensemble</i>	Porte-parole	TVA
2012-13	<i>Apéro à Québec</i>	Chroniqueur vin	TVA
2003-2004	<i>Caféine</i>	Chroniqueur vin	TQS

RADIO

Chroniqueur vin depuis 2003 sur les ondes d'Énergie, Rouge et Boom FM aux émissions du matin et du retour à la maison (Véronique et les Fantastiques et Ça rentre au poste), partout au Québec.

PUBLICATION

2014-18	<i>Journal de Québec</i>	Chroniqueur vin	Québec
2011-15	<i>Journal 24h</i>	Chroniqueur vin	Montréal
2008-11	<i>Journal Voir</i>	Chroniqueur vin	Partout au Québec
2008-11	<i>Le Clap</i>	Chroniqueur vin	Magazine Web
2008-10	<i>L'Écho du Lac</i>	Chroniqueur vin	Québec
2006-08	<i>Revue HRI</i>	Chroniqueur vin	Partout au Québec

LIVRES

2020	<i>Lapeyrie : Bons vins, conseils & anecdotes</i> (BESTSELLER)	Auteur / Pratico-Pratiques
2019	<i>Le Lapeyrie 2020</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2018	<i>Le Lapeyrie 2019</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2017	<i>Le Lapeyrie 2018</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2016	<i>Le Lapeyrie 2017</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2015	<i>Le Lapeyrie 2016</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2014	<i>Le Lapeyrie 2015 : 375 vins à déguster sans se ruiner</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2013	<i>Le Lapeyrie 2014 : Mes 300 coups de cœur</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2013	<i>Le Lapeyrie 2013 : Mes 225 coups de cœur</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2011-12	<i>Le Lapeyrie 2011-2012 : 240 vins sélectionnés et commentés</i>	Auteur / Les Éditions de l'Homme
2009-10	<i>Petit Debeur des vins, bières, cidres et spiritueux</i>	Sélectionneur des vins
2005	<i>Le fruit de ma passion</i> par Daniel Vézina	Sélectionneur des vins

CONFÉRENCES ET ANIMATIONS

Animation de multiples conférences, galas, cocktails dinatoires, atelier, dégustations et même porte-parole de plusieurs événements et salons, depuis presque 10 ans, partout à travers le Québec.

ENSEIGNEMENT

L'École Hôtelière de la Capitale — Enseignant en A.S.P. sommellerie 2002 à aujourd'hui

FORMATION

Certificat en enseignement professionnel — Université de Sherbrooke
ASP en sommellerie — Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
DEP en services à la restauration — Pavillon du Vieux-Sherbrooke

RESTAURATION

2005-06	Restaurant le Laurie Raphaël (4 diamants CAA)	Québec
2003-05	Restaurant La Chronique (4 diamants CAA)	Montréal
2001-03	L'Auberge Hatley- Relais & Châteaux (5 diamants CAA)	North-Hatley
2000-01	Restaurant Toqué! Relais & Châteaux (5 diamants CAA)	Montréal
2000	Restaurant La Forge	Mont-Tremblant
1999-00	L'Auberge Georgeville (4 diamants CAA)	Magog

CONCOURS

2007	Miguel Torres Wine Course en Espagne	Candidat canadien
2004	Concours du Meilleur Sommelier du Québec	Finaliste parmi les quatre meilleurs
2003	Duel de sommelier de Association Canadienne des sommeliers professionnel	Première position
2001	Concours du Meilleur Sommelier du Québec	Classement parmi les dix meilleurs

AUTRES

Collaboration avec l'équipe de Pierre-Olivier Vear Immobilier

Chef Sommelier des Sélections Mondiales des vins du Canada et plus grand concours en matière de vin en Amérique du Nord

Président-Fondateur des Vinophiles de Québec

Porte-parole et /ou ancien porte-parole : Salon International des vins et spiritueux de Québec, Festival des Vins de Terrebonne, Fête de Vendanges de Magog-Orford, Salon des Vins et des Fromages du Québec, Festival des Vins de Saguenay, Salon des Vins de Donnacona, Salon des Vins et des Fromages de l'Estrie, Salon des Vins de St-Georges de Beauce, Littoral bercé par le vin de Rivière du Loup, Salon des Vins de St-Félicien, Événement Bordeaux Fête le Vin à Québec

Nommé personnalité du vin par le Domaine Concha Y Toro au Chili en 2007

Intronisé par la Noble Confrérie des Vignerons du Québec en 2008

Membre de la Commanderie des Costes du Rhône en 2009