

*by Sébastien Laffitte  
Sommelier*

## Quand un sommelier-vigneron aide les parents à faire l'école à la maison...



#lecoledesparentsalamaison #BSLS\_RestezAlaMaison #lemondedelavigne

Parce que les parents confinés se doivent de reprendre le chemin de l'école, By Sébastien Laffitte Sommelier, la boutique en ligne, a décidé de faire quelque chose pour eux. Leur faire découvrir le monde de la vigne, l'un des fleurons culturels français aux parents, autrement, sous le signe du divertissement, parfois contemplatif mais à coup sûr, interactif. Des jeux, des concours, des exercices, et toute l'équipe du site [bysebastienlaffitte-sommelier.com](https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com) l'espère, des rires pour passer le cap du confinement avec plaisir et culture, à compter du 1 avril 2020 !

Le tout à retrouver chaque jour, sur le blog, la page Facebook, le compte Instagram et Twitter de la boutique.

Cette version de #lecoledesparentsalamaison est destinée aux parents (il faut en effet avoir 18 ans pour aller sur le site) et nous espérons qu'il leur permettra de mieux connaître le vignoble et le vin français.

#lecoledesparentsalamaison : 6 matières seront abordées sur un mode ludique

- Les Sciences et Vie de la Terre
- L'Histoire
- Les Mathématiques
- L'Anglais,
- Les Arts Plastiques
- Le Français

Les publications démarrent Mercredi 1 avril à 18h30 sur le blog : <https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/blog> avec une petite surprise, poisson oblige !

Le souhait de l'équipe ? Que les internautes n'hésitent pas à partager leurs aventures "intérieures" avec le [#bslsrestezalamaison](https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/blog) : elles seront publiées sur le blog et les réseaux sociaux.

#confinement peut rimer avec #amusement

## Sommelier-Vigneron : une signature qui s'affiche !



L'école hôtelière l'a consacré sommelier (il fut même l'un des plus jeunes sommeliers primés de France), il a entrepris de devenir vigneron et d'aller à la rencontre des viticulteurs d'excellence pour trouver le terroir de ses vins. Passionné d'œnologie, il a repris le fermage de parcelles en Provence (Près de Saint-Tropez), mais aussi en Bourgogne pour travailler ses vignes afin d'élaborer les vins qui lui conviennent. Son leitmotiv ? Des vins élégants qui n'emportent pas le palais, qui magnifient les mets et qui puisent se boire tout le long d'un repas. Des vins de garde qui peuvent déjà commencer à se déguster. Il conçoit ses vins comme on crée une mélodie en y mettant toute sa sensibilité.

Une créativité et un savoir-faire plébiscité par les amateurs de bons vins : voici quelques

témoignages à lire [ici](#)

## Contacts :

BY SÉBASTIEN LAFFITTE SOMMELIER

36, avenue du 1er Mai 91120 Palaiseau - France

42, rue Tauzia 33000 Bordeaux – France

[contact@bysebastienlaffitte-sommelier.com](mailto:contact@bysebastienlaffitte-sommelier.com)

Obtenir des informations complémentaires, une interview, recevoir une bouteille en dégustation ?  
Notre dossier de presse bientôt en ligne

**Communication & Relations médias** : Agence MP & C - 06 22 78 71 38 – [presse@sebastienlaffitte-sommelier.com](mailto:presse@sebastienlaffitte-sommelier.com)

*L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération*

*by Sébastien Laffitte  
Sommelier*

