FRANÇOIS ROCHON

 François a travaillé à l’Université d’Ottawa pendant 25 ans d’abord dans le réseau des bibliothèques puis au Bureau du registraire. Il a ensuite travaillé pour la Gazette de l’Université puis fait partie de l’équipe des Communications en tant que rédacteur-éditeur

Après avoir obtenu son certificat de sommelier du Collège Algonquin, François a commencé à donner des cours dont ceux d’Appréciation du vin de premier niveau dans le programme de certificat suivi du très populaire *Wine and Food Matching course.*

En travaillant avec un chef du collège, François a guidé les étudiants à travers la diversité presque infinie de l’appariement des vins et des aliments et poursuivi ses études avec le *Wine and Spirits Education Trust (WSET)* basé au Royaume-Uni.

François est un chef amateur accompli, passant du temps à essayer des recettes et à expérimenter les saveurs, les textures et les affinités naturelles du vin et de la nourriture.

François worked at the University of Ottawa for a span of 25 years. He spent several years in the library system before moving on to the Office of the Registrar. He also worked for the uOttawa Gazette and became a member of the University communications team as a writer-editor.

Upon graduating from the industry-respected Algonquin College Sommelier Certificate program, François began teaching courses as well. He taught several entry-level wine appreciation courses in the program before settling with the very popular Wine and Food Matching course.

Working with a chef from the college, François navigated students through the near-infinite diversity of wine and food matching and continued his wine education with the Wine and Spirits Education Trust (WSET) based in the UK.

François is a consummate amateur chef, spending time pouring through recipes and experimenting with flavours, textures and the natural affinities of wine and food.