



La sommelière, M^{me} Danielle Dupont

*Forte de plus de 18 ans d'expérience dans le domaine de la restauration haut de gamme, Danielle Dupont occupe le poste de sommelière depuis maintenant 12 ans au prestigieux restaurant 5 diamants **Le Baccara**, du Casino du Lac-Leamy en Outaouais. En plus de poursuivre une carrière parallèle comme consultante en vin, elle a déjà travaillé en tant que chroniqueuse à la radio et animé plusieurs formations.*

Au niveau distinctif, Danielle s'est mérité le prix Meilleur Nez du Québec 2004 au concours du Meilleur Sommelier du Québec auquel elle a terminé troisième. Elle détient son diplôme de spécialisation en sommellerie Advanced Master Sommelier obtenu à Chicago en août 2007. Elle s'est mérité le prix de la Personnalité Touristique de l'année 2008 au Gala des Grands Prix du Tourisme de l'Outaouais ainsi que le prix du Best Wine Experience désigné par les Epicurean Awards lors du Wine and Food Show d'Ottawa à l'automne 2008. Tout récemment, sa participation au concours du Meilleur Sommelier du Québec 2011 lui a valu la troisième position.

Elle possède un diplôme en gestion hôtelière du Collège Mérici (1994) et une attestation de spécialisation professionnelle en sommellerie de l'École hôtelière des Laurentides (1999).

Au fil des ans, Danielle a acquis une réputation de femme du vin accessible et professionnelle. Sa curiosité et son côté épicurien continuent d'enrichir au quotidien sa passion pour le vin et l'art de la table.