

LES 3 FINALISTES DE L'ÉDITION 2022 DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

Lundi 19 septembre à l'École Vatel de Bordeaux, s'est déroulée la demi-finale de l'édition 2022 du concours du Meilleur Sommelier de France de l'UDSF.

Sur les 7 candidats sélectionnés, seuls 6 ont pu se présenter aux épreuves imaginées par Jean-Pascal Paubert et son comité technique. Rendez-vous le dimanche 6 novembre prochain sur le salon EQUIPHOTEL, porte de Versailles, pour assister à leurs performances et découvrir en direct le Meilleur Sommelier de France, millésime 2022 !



Crédit photo @David Marmier

Mikael Grou, Chef Sommelier au restaurant le Chat Botté* du Beau Rivage Palace de Genève, Suisse.

Xavier Thuizat, Chef Sommelier du restaurant l'Écrin* de l'Hôtel Crillon, Paris, France.

Pierre Vila Palleja, directeur et Chef Sommelier de son établissement Le Petit Sommelier à Paris, France.

Ils ne sont donc plus que 3 à continuer l'aventure pour tenter d'accéder au titre tant convoité, remporté en 2020 par Florent Martin, Chef Sommelier de l'Oiseau Blanc** de l'Hôtel Peninsula à Paris.

LE CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2022 : 32^{ème} ÉDITION

Organisé tous les deux ans par l'Union de la Sommellerie Française, la finale du prestigieux concours du Meilleur Sommelier de France 2022 se déroulera le 6 novembre prochain à la Porte de Versailles, Paris, dans le cadre du salon EquipHôtel.

Pour cette édition, le « cru 2022 » a conduit les 6 demi-finalistes à Bordeaux, dans le fief du responsable du concours, chez Jean-Pascal Paubert. Ils y ont été « cuisinés à feu vif » : une partie théorie encore plus poussée que lors des sélections ; la mise en lumière de bouteilles de légende : Alsace Grand Cru pinot gris Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2006 domaine Zind Humbrecht & Clos de Vougeot Grand Cru 2019 Domaine Méo-Camuzet ; l'épreuve incontournable de l'accord mets et boissons cette fois sur la thématique du saké et des fromages ; l'analyse sensorielle autour de l'oxydatif ; une construction de carte des spiritueux français ; l'évaluation du niveau d'anglais à travers un projet oenotouristique ; un regard porté vers l'avenir avec une épreuve d'éveil des sens à destination de l'éducation sensorielle des jeunes.

Les épreuves se sont déroulées sous la houlette de Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF et de Jean-Pascal Paubert, responsable du concours. Pour cette édition le comité technique était composé de Cyril Bleeker, sommelier formateur, Manuel Peyrondet (Meilleur Sommelier de France 2008 et UMOF classe sommellerie 2011), Romain Iltis (Meilleur Sommelier de France 2012 et UMOF classe sommellerie 2015), Gaëtan Bouvier (Meilleur Sommelier de France 2016 et Master Of Port 2019) et Arnaud Chambost (UMOF classe sommellerie 2000).



Union de la Sommellerie Française, 97 boulevard Haussmann 75008 Paris

Contact : Juliette Jourdan – jjourdanudsf@gmail.com - +33 6 27 38 60 11