

L'événement a trois objectifs au-delà du concours, à la fois pour ceux qui assistent à la semaine avec nous, mais aussi pour ceux qui nous rejoignent en ligne. Ces objectifs sont de mettre en valeur la France, de faire rayonner Paris et de promouvoir la gastronomie, la sommellerie, les vignobles et leurs vignerons.

Ce programme reste ADAPTABLE. Il peut être modifié à la discrétion de l'organisateur jusqu'à la veille de l'événement.

Mardi 7 février 2023

14h00 – 18h00 : Salon d'Accueil

Le salon d'accueil se tiendra dans la Ballroom du Pullman Montparnasse, située au 3ème étage de l'hôtel. Les partenaires du concours et de l'ASI présenteront leurs vins et autres boissons.

17h00 – 2h00 : Bar des Sommeliers

Le Bar des Sommeliers se tiendra au 3ème étage du Pullman Montparnasse. Nous vous invitons à venir vous détendre et déguster les produits de nos partenaires.

18h00 : Briefing Candidats concours

Salle de presse – Green Suite 1 & 2 – 4^{ème} étage hôtel Pullman Montparnasse

19h30 – 22h00 Cocktail - Cérémonie d'ouverture - Quai d'Orsay (sur invitation)

⇒ **ATTENTION : N'OUBLIEZ PAS DE PRENDRE VOTRE CARTE D'IDENTITE**

Les délégations sont attendues à **18h45** au point de rendez-vous pour le départ en bus

Code vestimentaire : Smart élégant / Business

Thème : MOF Savoir-faire français

Mercredi 8 février 2023

06h30 – 09h00 : Petit déjeuner

Un petit-déjeuner en libre-service est servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse.

9h00 – 12h00 : Quart de finale

Les candidats sont attendus pour le quart de finale dans la Ballroom du Pullman (3ème étage). Rendez-vous à 9h00 pour la photo de groupe officielle.

12h00 – 13h00 : Déjeuner

Le déjeuner sera servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse. Options végétariennes et sans gluten incluses.

13h00 – 18h00 : Quarts de finale

Les candidats sont attendus pour le quart de finale dans la Ballroom du Pullman (3^e étage).

17h00 – 2h00 : Bar des Sommeliers

Situé au 3ème étage du Pullman Montparnasse. Nous vous invitons à venir vous détendre et déguster les produits de nos partenaires.

17h00 – 19h00 : Dégustation D-Vine

Salon Dom Pérignon : dégustation (sur invitation)

Pull Pullman Montparnasse Green Room numéro 3 – au 4^{ème} étage

Dégustation exclusive, uniquement disponible sur réservation sur place : il y a de la place pour 10 personnes par session. Il n’y a que 3 sessions de 20 minutes à 16h50, 17h30 et 18h10.

19h30 – 22h30 : Dîner – La Coupole (sur invitation)

Vous êtes attendu à **19h00** au point de rendez-vous pour un départ à pied.

Code vestimentaire : décontracté

Jeudi 9 février

06h30 – 09h00 : Petit déjeuner

Un petit-déjeuner en libre-service est servi à l’étage du lobby du Pullman Montparnasse

09h00 - 10h00 : Masterclass : Union des Grands Crus de Bordeaux : dégustation technique et hédonique, perception des terroirs (sur invitation)

Intervenant : **Romain Iltis** – Meilleur Sommelier de France 2012 & Un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2015

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3ème étage).

10h30 – 11h30 : Masterclass : Cognac (sur invitation)

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3ème étage).

12h00 – 13h00 : Déjeuner

Le déjeuner sera servi à l’étage du lobby du Pullman Montparnasse. Options végétariennes et sans gluten incluses.

13h00– 16h00 : Visite d’un monument emblématique de Paris : Le Panthéon

Code vestimentaire : Décontracté

17h00 – 2h00 : Bar des Sommeliers

Situé au 3ème étage du Pullman Montparnasse. Nous vous invitons à venir, vous détendre et déguster les produits de nos partenaires.

17h00 – 19h00 : Dégustation D-Vine

Salon Dom Pérignon : dégustation

Pull Pullman Montparnasse Green Room numéro 3 – au 4^{ème} étage

Dégustation exclusive, uniquement disponible sur réservation sur place : il y a de la place pour 10 personnes par session. Il n'y a que 3 sessions de 20 minutes à 16h50, 17h30 et 18h10.

19h30 – 22h30 : Cocktail Dinatoire– Annonce des Demi-finaliste – Mairie de Paris (sur invitation)

Vous êtes attendu à **18h45** au point de rendez-vous pour le départ en bus.

Code vestimentaire : Smart élégant / Business

Vendredi 10 février

06h30 – 09h00 : Petit déjeuner

Un petit-déjeuner en libre-service est servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse

09h00 – 12h00 : Demi-finale

Les demi-finalistes sont attendus pour la demi-finale devant la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage)

12h00 – 13h00 : Déjeuner

Le déjeuner sera servi dans le hall du Pullman Montparnasse. Options végétariennes et sans gluten incluses.

13h00 – 18h00 : Demi-finale

Lieu : Green Rooms du Pullman Montparnasse (4^{ème} étage)

PROGRAMME B :

09h00 – 13h00 : Visites de Montmartre, Sacré Cœur & Place du Tertre avec déjeuner à *La Bonne Franquette*

Code vestimentaire : Décontracté

15h00 - 16h00 : Masterclass – Pullman Montparnasse (Groupe Accor)

Partage d'expérience : comment deux sommeliers Français se sont ouverts et ont découvert le monde du vin ? (sur invitation)

Intervenants : **Margaux Mandic & Emmanuel Rosier** - Meilleur Sommelier de Nouvelle-Zélande 2013 et Gold ASI Sommeliers.

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

16h30 – 17h30 : Masterclass - Porto et Douro Vins : Vallée du Douro

L'innovation par l'héritage (sur invitation)

Intervenants : **Manuel Lima** – Responsable du comité de dégustation de l'Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto & **Paulo Pinto** – Éducateur en vin et dégustateur de vins à l'Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

⇒ Le nouveau millésime se montre prometteur pour le Porto. La science de la vigne et de la vinification, les nouvelles classifications, le packaging et le marketing de la marque lui apportent un nouveau souffle.

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

17h00 – 2h00 : Bar des Sommeliers

Situé au 3^{ème} étage du Pullman Montparnasse. Nous vous invitons à venir vous détendre et déguster les produits de nos partenaires.

Salon Dom Pérignon : dégustation (sur invitation)

Pull Pullman Montparnasse Green Room numéro 3 – au 4^{ème} étage

Dégustation exclusive, uniquement disponible sur réservation sur place : il y a de la place pour 10 personnes par session. Il n'y a que 3 sessions de 20 minutes à 16h50, 17h30 et 18h10.

19h30 – 22h30 : Dîner - Hommage à la mémoire de Gérard Basset – Pavillon Gabriel (sur invitation)

Vous êtes attendu à 18h30 au point de rendez-vous pour le départ en bus.

Code vestimentaire : Smart élégant / Business

Samedi 11 février

06h30 – 09h00 : Petit déjeuner

Un petit-déjeuner en libre-service est servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse.

09h30 – 10h30 : Masterclass - Dom Pérignon : Comment remettre l'émotion au cœur de l'expérience proposée par le sommelier ? (sur invitation)

Intervenants : **Vincent Chaperon** - Chef de Cave de Dom Pérignon, **Ferran Centelles**, **Xavier Thuizat** - Meilleur Sommelier de France et Gold ASI Sommeliers, **Estelle Touzet**

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

11h00 - 12h00 : Masterclass : Vins du Beaujolais : Toute la diversité du Beaujolais (sur invitation)

Intervenants : **Marine Descombe & Edouard Parinet** - vignerons & **Gaëtan Bouvier** - Meilleur Sommelier de France 2016

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

Entre 12h00 et 13h00 : Déjeuner

Le déjeuner sera servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse. Options végétariennes et sans gluten incluses.

14h00 - 15h00 : Masterclass : Vignobles Cruse et Lorenzetti (sur invitation)

Intervenants : **Manuel Peyrondet** – Meilleur Sommelier de France 2008 et Un des Meilleurs Ouvriers de France sommelier 2011.

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la salle de bal du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

15h30 – 16h30 : Masterclass : Japan Sake and Shochu Makers Association (sur invitation) - Formation saké : Une brève histoire de l'acidité

Intervenants : **Julia Scavo** – ASI Sommelier OR, DipWSET, Meilleure Sommelière de Roumanie 2018 et Sake Sommelier Certified.

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

17h00 – 2h00 : Bar des Sommeliers

Situé au 3^{ème} étage du Pullman Montparnasse. Nous vous invitons à venir vous détendre et déguster les produits de nos partenaires.

17h00 – 19h00 : Dégustation D-Vine

19h30 et 22h30 : Dîner libre

Dimanche 12 février

06h30 – 09h00 : Petit déjeuner

Un petit-déjeuner en libre-service est servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse.

10h00 – 11h00 : Masterclass : The Macallan : The Macallan dans la gastronomie (sur invitation)

Intervenants : **Josep Roca** - El Celler de Can Roca, **Florent Martin** - Meilleur Sommelier de France 2020, **Nicola Riske**, The Macallan Brand Education Manager Europe, **Anais Teulier**

Vous êtes attendus à cette masterclass située dans la Ballroom du Pullman Montparnasse (3^{ème} étage).

11 h 30 – 12 h 15 : Déjeuner

Le déjeuner sera servi à l'étage du lobby du Pullman Montparnasse. Options végétariennes et sans gluten incluses.

14h00 – 18h00 : Finale – Paris La Défense Aréna (sur réservation)

Vous êtes attendu à **12h15**

au point de rendez-vous pour un départ en bus vers le site de la finale : Paris La Défense Aréna

19h30 – 23h30 : Dîner de Gala de clôture – Paris La Défense Aréna (sur réservation)

Sur place à Paris La Défense Arena.

Code vestimentaire : tenue de gala